Per evitare la crisi Il naso nel vigneto

di Piero Pittaro

Diteci cocciuti, ma battiamo il chiodo finchè entra in testa.

Nell'editoriale del «*Vigneto*» di un anno fa, titolavamo: «Una corsa ad ostacoli — combattere l'invecchiamento dei vigneti». Rileggendo il pezzo, non servirebbe altro. Ma per timore che il tutto sia caduto nel dimenticatoio, vogliamo ritornare sull'argomento. È passata un'altra annata agraria. Primavera acquosa, estate secca con finale caldo- piovoso. Un'annata diversa dalla precedente, ma all'appuntamento di cantina, l'uva, il mosto, si ripresentano con i medesimi problemi. Gradazione zuccherina un po' più alta, ma acidità che crolla in pianura. Acidità più sostenuta in collina, gradazione zuccherina più bassa. Profumi ed aromi contenuti, scarsa stabilità del colore nei vini rossi.

Si sono visti alcuni pallidi tentativi di rinnovamento viticolo. Ancora timorosi, vuoi per il lavoro di sostituzione, vuoi per la spesa, vuoi per il fatto che i vigneti sono ancora giovani; almeno così si pensa se non hanno ancora vent'anni. E l'uva non migliora: se sale lo zucchero scende l'acidità e viceversa.

Abbiamo assistito quest'anno, purtroppo, a un ennesimo attacco al vino. Sofisticatori incalliti (pochi in verità), che hanno ripreso l'attività saccarifera. Attacchi all'alcol, facendo di tutta l'erba un fascio: vino in prima fila. Lo scoop di ferragosto di un giornale, sferrato con estrema leggerezza «per sentito dire» da un giornalista che il colpo l'aveva avuto, ma di sole. Ora il palloncino. Quindi il ritornello di rito «ne uccide più il vino che la droga», studiato psicologicamente per depistare l'opinione pubblica dai veri problemi degli stupefacenti. Quindi la sottile pubblicità alle

altre bevande. E chiudiamo qui, per decenza. Tutto questo ha portato, in meno di un ventennio, al dimezzamento dei consumi alcolici. Per carità, non pensiate a una difesa d'ufficio degli alcolisti e degli alcolizzati! Non lo facciamo, perché non lo pensiamo e del resto non saremmo credibili. Che si beva meno alcol è utile, anzi utilissimo. Ma dare la colpa di tutti i mali del mondo all'alcol ce ne passa! Tra poco diranno, se continua così, che la causa dell'AIDS è l'alcol.

Questa è la situazione, cruda ma vera, per il futuro del nostro vino, della nostra grappa, dei nostri distillati. Non c'è scampo: il consumo di vino si ridurrà ancora. Con il naturale alternarsi delle vecchie generazioni con le nuove, si berrà ancora meno vino. Con questa realtà dobbiamo misurarci o cambiare mestiere.

Ecco allora una scelta di campo: produrre poco, produrre bene, produrre qualità.

E qui ritorniamo con lo sguardo ai nostri vigneti. Siamo in parabola discendente. Vuoi per l'età, vuoi per la coltura specializzata e tesa a dare il massimo reddito in quantità, vuoi per le ampelopatie (non bastava la peronospora, l'oidio, la tignola, i ragnetti, la cicalina, ora è arrivata la flavescenza dorata, il mal dell'esca e via via), vuoi per gli impianti superati per portinnesti, cloni, sistemi di allevamento.

Rimettiamo il naso nelle vigne. Siamo ancora in tempo. Se continua così, tra qualche anno la Comunità potrebbe bloccare anche i reimpianti. Per ora ci sono facilitazioni nei reimpianti, anche con contributi comunitari e regionali. Ci sono nuovi portinnesti più adatti ai vari terreni ed alle diverse varietà. Ci sono cloni buoni. Ci sono sistemi d'impianto fitti, in grado di sostituire l'obsoleto sistema Casarsa, rettificandone l'impostazione. Lo stesso dicasi per il sistema alla cappuccina.

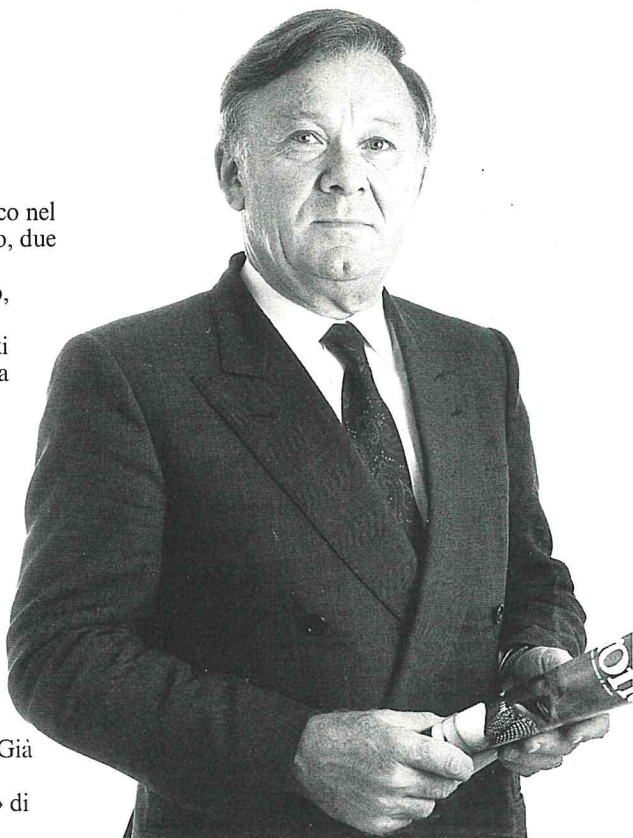
Cerchiamo di essere parsimoniosi nelle concimazioni. Spesso, con eccessi di potassio otteniamo acidità salificate e vini vecchi appena nati. Con l'eccesso di fosforo inquiniamo le falde di superficie. Con l'eccesso d'azoto facciamo legno e non uva; noi in vigna dobbiamo fare uva, poca e buona; il legno si fa nel bosco. Rimettiamo il naso nelle vigne, prima che sia troppo tardi.

Abbiamo un'arma vincente: quella dei vini bianchi di qualità. Cerchiamo di sfruttarla al massimo e di non lasciarci superare da altre Regioni, da altre nazioni. La produzione va ancora spostata verso le uve bianche, fino ad arrivare alla metà con quelle rosse.

In futuro si berrà poco, ma buono.

Il Friuli ha ancora una grande immagine in Italia e nel mondo. Un'immagine in crescita; ma non culliamoci sugli allori, si fa presto a perdere il treno. La vendemmia è terminata. Diamo uno sguardo in campagna. Vediamo se qualche vigneto va sostituito. Perderemo l'uovo oggi, ma avremo la gallina domani

L'assessore Vinicio Turello

Nato a Bicinicco nel 1930, sposato, due figlie, di professione avvocato, l'assessore Vinicio Turello è già da molti anni una figura attiva e rappresentativa della Regione Friuli-V.G.
È stato, infatti, dal 1967 al 1978 presidente della Provincia di Udine. Dal 1969 e quindi sin dalla sua costituzione è Presidente del CISM, Centro internazionale di scienze meccaniche. Già in quegli anni l'avv. Turello ha «creduto» di realizzare i corsi post-laura. Nel 1969 erano molte le difficoltà in cui si dibatteva l'università italiana e non solo italiana. Il conseguente stato di bisogno in cui si trovavano i ricercatori, i docenti e gli studenti preparati portò a creare ed a far funzionare il Centro internazionale di scienze meccaniche.
Dal 1978 al 1983 è stato pesidente del gruppo consiliare della Democrazia cristiana. Dal 1983 al 1984 ha ricoperto la carica di presidente del Consiglio regionale del Friuli-Venezia Giulia.
Dal 1984 e fino alla fine della legislatura ha ricoperto la carica di assessore all'Artigianato, cooperazione ed emigrazione della Regione Friuli-Venezia Giulia.
Alle elezioni regionali del giugno scorso è stato rieletto e con la formazione della nuova Giunta attualmente ricopre l'incarico di assessore all'Agricoltura.
Nel suo lungo impegno politico e di responsabilità gestionale ha dato notevoli contributi alla soluzione di molti problemi economici e sociali fortemente sentiti dalla gente e dal mondo della piccola imprenditorialità ●

Benvenuto in vigna

Vinicio Turello è già uomo di vino. E, d'altronde, la sua salda e antica radice friulana non poteva non vantare anche questo suo affetto per la nobile bevanda, soprattutto per i valori e i risvolti della tradizione e della cultura della Piccola Patria che il vino, da sempre, pretende, sottintende e difende: il vino, inteso come esaltazione della civiltà contadina, del duro lavoro in vigna e in cantina, delle gioie, ma anche dell'orgoglio del vignaiolo il cui ruolo non sempre raccoglie quei consensi, quelle soddisfazioni e quei sostegni che indubbiamente merita soprattutto nei momenti più critici e più difficili di un'attività che, sovente, è nel bel mezzo di un guado nel quale non sa se andare avanti o tornare indietro. Vinicio Turello conosce, appieno, anche le amarezze, le ansie, le mortificazioni e la rabbia, a volte, di chi al figlio della vite dedica il proprio sudore. E sa pure apprezzare il nostro tajût *proprio perché ne ha vissuto e ne vive da sempre, di matrice friulana qual è, il tragitto, gioioso e sofferto a un tempo, dalla terra al calice che sa traguardare con occhio e gustare con palato di vero intenditore.*
Vinicio Turello non è, sicuramente, uomo di tante parole. A volte può apparire scontroso, fors'anche ostile, diffidente, cauto nei giudizi e temporeggiatore per strategia e per scelta. Non è così. Chi (come chi scrive questa nota di letizia per il nuovo, importante incarico che gli è affidato) ha con lui lunga consuetudine di affetti e di amicizia, sa benissimo che non è l'uomo gelido che la sua innata timidezza fa apparire. È l'uomo che sull'altare della politica — a volte ancorché spietata per quanto essa impone — sacrifica o reprime i propri sentimenti umani, che sono bontà, generosità, squisitezza d'animo, comprensione, tolleranza e solidarietà accompagnati da un profondo senso dell'equilibrio e dell'obiettività, della capacità e della conapevolzza del ruolo che gli è richiesto, della conoscenza dei problemi da affrontare e risolvere, della professionalità, di un estremo rigore non disgiunto da una equilibrata duttilità, di un entusiasmo contagiante; ma, soprattutto, di uno sconfinato amore, che è un po' il suo vessillo, per il Friuli di cui è, è stato e sarà sempre ambasciatore ovunque nel mondo.
Forse non tutti conoscono, perché schivo da esibizionismi e avaro di parole, questo Vinicio Turello, un uomo che non sarà mai uno show-man. *Certo è che un pizzico, appena un pizzico di presenze meridionalizzanti gioverebbe alla sua immagine. Ma Turello vi sopperisce con la concretezza del suo impegno al quale affida il proprio biglietto da visita, quello che da tanti anni di milizia politica gli procura un così elevato numero di consensi e di simpatie.*
Il suo percorso politico lo ha portato, oggi, alla guida di un referato nuovo e, per lui, sicuramente difficile anche se della terra e dei sacrifici ch'essa impone ha assimilato tutti i segreti fin da fanciullo, nella natìa Bicinicco. E saprà farne tesoro nel mandato che gli è stato affidato. Il mondo contadino del Friuli- Venezia Giulia guarda oggi a Vinicio Turello con la certezza che sarà il continuatore, pieno di slanci, di una politica agricola che, prima di lui e con eguale entusiasmo in momenti certamente più difficili, altri colleghi, tutti del suo stesso schieramento, hanno portato avanti con coraggio e consapevolezza.
I tempi sono mutati, anche se i problemi non sono stati del tutto risolti. Quelli del vino forse sì. In parte, s'intende. Inutile, qui, accennare ai sogni ancora nel cassetto. Che appartengono, ben lo sappiamo, anche al cassetto di Vinicio Turello. Ma i vignaioli possono non dubitare, può dirsi, della sua puntualità agli appuntamenti che lo attendono. Anche perché Vinicio Turello — si diceva — è già uomo di vino. Con lui alziamo il calice non alla speranza, ma alla certezza di non essere disattesi. Che sia il benvenuto in vigna (i.b.) ●

Al suo nome sono legati il «Progetto vino» e la «Casa del vino»

Gratitudine ad Antonini

Silvano Antonini Canterin ha passato il testimone a Vinicio Turello e ha lasciato la guida dell'assessorato all'Agricoltura per assumere un altro importante incarico nella nuova Giunta regionale. Nel mondo contadino, dopo lunghi anni di impegno diligente e affettuoso verso tutti i grandi problemi dell'agricoltura regionale, ha lasciato anche, assieme ai meriti che gli si debbono riconoscere, una bella testimonianza di impegni puntualmente svolti e un grosso patrimonio di affetti e di gratitudine.
Gratitudine, soprattutto, per la serietà con cui, dall'inizio forse un po' incerto di un mandato che avrebbe potuto anche risultare ostico per un uomo di una scienza diversa qual è la sua, ha coraggiosamente affrontato i problemi di grosso spessore che via via si ammucchiavano sulla sua scrivania. Dapprima — ben lo sappiamo, anche se un uomo politicamente maturo mai lascia trasparire titubanze e perplessità — usando la sua determinazione con il contagocce della giusta prudenza. Poi, via via, con maggiore speditezza e con tante certezze. E, ancora, con un entusiasmo che, in progressione geometrica, gli ha conquistato le simpatie e l'affetto della gente dei campi. Proprio quella gente che aveva avuto qualche tentennamento nell'accoglierlo alla guida del mondo agricolo forse perché difficilmente riusciva ad accettare l'idea che un medico potesse interpretarla nel modo giusto.

Questa stessa gente delle campagne non ha tardato a ricredersi. La non discutibile capacità dimostrata, ma soprattutto le doti umane di Silvano Antonini Canterin che di quel mondo ha subito il fascino imperioso, hanno offerto all'uomo e al politico le chiavi per avvicinarsi a tutti i focolari di cui ha sentito i tepori amicali e che ha frequentato con affettuosa e sempre più intensa assiduità, con la semplicità e la modestia che sono così care al temperamento e alla caratterialità del contadino.
Il mondo della vitivinicoltura deve indubbiamente a lui due grosse realizzazioni perfezionate dalla sensibilità del presidente Adriano Biasutti: il «Progetto vino», che ha già iniziato il suo iter, e la «Casa del vino» della Regione Friuli-Venezia Giulia. I vignaioli non dimenticheranno che l'atto notorio di questa grande eredità reca la sua firma. E gli augurano buon lavoro nel nuovo impegno che lo attende (i.b.)

Intervista al nuovo assessore regionale all'Agricoltura

Turello: la qualità carta vincente

Prima «fatica» di un nuovo assessore, proprio nel momento in cui prende possesso del suo incarico, è l'intervista di prammatica: intendimenti, prospettive, strategie, indirizzi e impegni. Anche se con le dovute e ovvie cautele. A Vinicio Turello, tramite il «*Vigneto chiamato Friuli*» abbiamo rivolto alcune domande appunto per consentirgli il primissimo impatto con il mondo del vino. Eccovi la breve intervista:

● Avvocato Turello, Lei è da pochi giorni il nuovo assessore all'Agricoltura. Come si sente in questo importante incarico?

● *Nello stesso modo in cui mi sentivo nei precedenti incarichi ricoperti, di presidente del consiglio, di assessore all'Artigianato e prima ancora di presidente del gruppo consiliare regionale D.C. e della Provincia di Udine. Consapevole, cioè, di cercare di capire i problemi che interessano alla gente del settore a cui sono preposto e di riuscire a dare le risposte più giuste e più tempestive possibile.*

● Prima di Lei si sono succeduti, Antonio Comelli, Emilio del Gobbo, Alfeo Mizzau, Silvano Antonini, ossia un avvocato, un ragioniere, un commercialista, un medico ed ora un altro avvocato.
La gente si chiede: come mai a gestire l'agricoltura non c'è mai stato un agricoltore? Ma nel contempo si stupisce perché la gestione è stata sempre eccellente. Come si spiega questo fenomeno, apparentemente strano?

● *Come assessore all'Agricoltura non devo dirigere nessuna azienda agricola ma devo dare un mio personale contributo alle scelte di indirizzo e alla destinazione delle risorse nella politica agricola della regione, inserito nel contesto più vasto della politica di sviluppo economico e sociale che la Giunta si è data e che il Consiglio ha approvato. Devo poi, con coerenza, utilizzare le risorse secondo un criterio di produttività delle stesse, per assicurare, con l'intervento ed il sostegno pubblico, alle aziende singole e agli operatori del settore, di avere strutture sempre più efficienti, produttive e capaci di redditività. L'essere o non essere agricoltori per fare tutto questo è molto indifferente.*
Per fare notizia, comunque, preciso che ho fatto il coltivatore diretto fino alla laurea e sono stato il primo segretario della Mutua Coltivatori Diretti di Bicinicco.

● Lei ha rivestito diversi incarichi in seno al Governo regionale ma proviene da un paese agricolo. Quale importanza socio-economica dà al comparto agricolo?

● *Ritengo che il settore primario, nella nostra Regione, sia essenziale per qualsiasi politica di ordinato e armonioso sviluppo. Un sistema economico e sociale equilibrato, se vuole essere tale, deve assicurare sviluppo a tutti i settori produttivi. Da noi l'agricoltura è una grossa e vivace realtà. E la Regione, da sempre, ha dimostrato attenzione particolare e non potrà non continuare anche nel futuro per consentire alle nostre aziende di arrivare all'appuntamento del 1992 preparate.*

● E veniamo al vino. Nella crisi eterna dei prodotti agricoli, nella crisi del vino in Italia, il Friuli Venezia Giulia è ancora a galla e si difende bene in questo settore. Quale parte ha il settore vitivinicolo nell'intero programma dell'agricoltura regionale?

● *Il settore delle colture pregiate e fra queste, quello del vino è struttura portante del sistema agricolo della nostra regione. La qualità del prodotto è una risorsa che dobbiamo sempre più e meglio valorizzare se vogliamo che la nostra agricoltura sia competitiva e remunerativa. La Regione, con un progetto ad hoc, appunto «il progetto vino» e con una legislazione particolare ha dato una risposta concreta agli operatori del settore, che, sono certo, sapranno utilizzare nell'interesse delle singole aziende e dell'intera economia regionale*

● Signor assessore, noi la conosciamo come un raffinato e moderato degustatore di vino. Lei condivide la strada scelta da tutti i produttori di produrre qualità elevata, sacrificando la quantità, per puntare ad un mercato d'élite?

● *Ripeto che la qualità, più che la quantità, sarà la carta vincente anche per i produttori di vino nel prossimo futuro.*

● Secondo Lei, quali sono i migliori mercati per il nostro vino?

● *Ritengo che, accanto al mercato interno interessanti prospettive, si possono aprire nei mercati esteri europei ed extra europei. Credo che una più sistematica e vivace azione di promozione dell'immagine dei nostri vini possa assicurare significativi nuovi spazi di mercato.*

● «L'azienda Friuli Venezia Giulia» occupa oltre 20.000 addetti nel settore vitivinicolo, con un fatturato totale di oltre 400 miliardi. Cosa vuol dire a questi suoi nuovi amministrati?

● *Continuate a lavorare con l'intelligenza, la professionalità e la tenacia che vi ha contraddistinti fino ad oggi, certo che nuovi meritati successi non vi mancheranno.*
La Regione siatene certi, sarà sempre a voi vicina ●

Friuli e Italia in lutto per le Frecce Tricolori

Le lacrime dei Pony

di Piero Pittaro

Alzo lo sguardo dai tasti. Di fronte a me la pista vuota, quasi scomparsa nel verde del prato. Sette Pony allineati, col musetto basso, più basso del solito. Piove. Dal telo che li ricopre gronda l'acqua. Piangono anche loro. Piangono i tre Pony assenti, piangono i tre piloti scomparsi.
Pony, questo è il nome delle «Frecce Tricolori», e i jets portano il numero dall'uno al dieci.
Osservo incredulo tanto silenzio. Sento la mancanza del rumore amico. Medito sulla fatuità della vita, mentre leggo i numeri. Mancano l'uno, il due e poi il dieci. Non esistono più, scomparsi nel nulla, tra il fumo e le urla di dolore.
Arriva il postino con l'ultima cartolina. Porta la firma di Mario, di Ivo, di Giorgio. Una mano invisibile mi chiude la gola. Non vedo più i tasti. Corro in camera.
Ma ora dove siete? Mi manderete ancora le cartoline dai posti più belli del mondo? Dagli spazi eterei dell'infinito il vostro volo porta le ali degli angeli. Niente più cartoline, niente più ricordi. Siete saliti troppo in alto, tra le nuvole, nell'infinito, nel nulla. E con voi sono volati bambini, donne uomini, appassionati come voi degli spazi senza strade, senza confini, in un supremo anelito di libertà. La libertà del cielo.

Una tragica storia è stata scritta da chi regge i destini di noi poveri mortali. Una storia meravigliosa, con finale crudele, tremendo, violento, tragico. Una storia forse sfuggita di mano allo stesso domineddio.
Un vortice di domande t'assale. Perché tanta crudeltà? Perché tante lacrime? Perché tanti orfani, tante vedove, tanti letti vuoti? Ma le risposte non esistono. E mentre scorrono le righe un incubo ritorna improvviso.
Un Pony impazzito piomba sui cinque fratelli, cade sulla folla. Qualche secondo e la tragedia è consumata. È la strage. Per i tre Pony una punizione assurda, senza ritorno. Una vendetta contro chi ha solo dato e solo amato, con un cuore grande come quello appena disegnato coi fumi, nel cielo.
L'uomo e la macchina. La macchina e l'uomo. Un tuttuno indivisibile che per un attimo non ha funzionato. Di chi il tradimento? Domanda senza risposta. Tre ragazzi d'oro ridotti in polvere, coi loro tre Macchi coi quali hanno percorso le vie del mondo. La terra ha voluto gli uomini del cielo. Il cielo ha perso tre dei suoi uomini migliori. Una storia scritta col sangue, col dolore, con la morte.
Mille e mille volte vi ho visti ricamare chiassosi nell'azzurro del mio cielo. Mille e mille emozioni, sempre nuove, sempre esaltanti. Come uno di voi, come i vostri cari, come milioni d'Italiani, come tutti gli uomini dell'aria, soffro in silenzio.
Ho sperato di non scrivere più di questi fatti; forse m'ero illuso. Non scrissi mai delle ore belle trascorse con voi. Forse erano ovvie. Ora devo scrivere solo ricordando.
Ricordando con te, Mario, quando ti chiamavamo affettuosamente «bollicina», per la tua passione allo spumante.
Sei arrivato qui, dalla tua bella Firenze, senza conoscere nemmeno il Chianti. Poi la conversione simpatica alle bollicine, gli assaggi raffinati. E le battute: «Con quello che bevete voi aquilotti, io posso chiudere cantina». Quante ore allegre assieme, quanta gioia.
E tu Ivo, salito in Friuli dall'assolata Palermo. Riservato e solitario come il tuo jet. Generoso e gentile, principe dei cieli azzurri.
E poi Giorgio, giovane ma veterano della P.A.N. Sempre sorridente, piemontese purosangue, pilota di talento, amico di tutti. Avevi sempre Alessandria nel cuore.
Ma ora le dita non battono più sui tasti giusti. Gli occhi umidi appannano gli occhiali. La commozione comanda il cervello. Le frasi diventano ancor più incoerenti. Fuori piove. Sono le lacrime del cielo. Le lacrime che i vostri cari e i vostri amici non hanno più.
Addio Mario, addio Ivo, addio Giorgio. Gli uomini del vino non vi dimenticheranno

Mario Naldini

PONY 1

Giorgio Alessio

PONY 2

Ivo Nutarelli

PONY 10

Una riuscitissima ed efficace iniziativa del nostro Centro

Il vino friulano esplode a «Portomatto»

Milioni di telespettatori della fortunata rubrica di RAI 1 lo hanno conosciuto ed applaudito per alcune settimane

di Isi Benini

▲ L'intronizzazione a Nobile del Ducato del regista Adolfo Lippi.

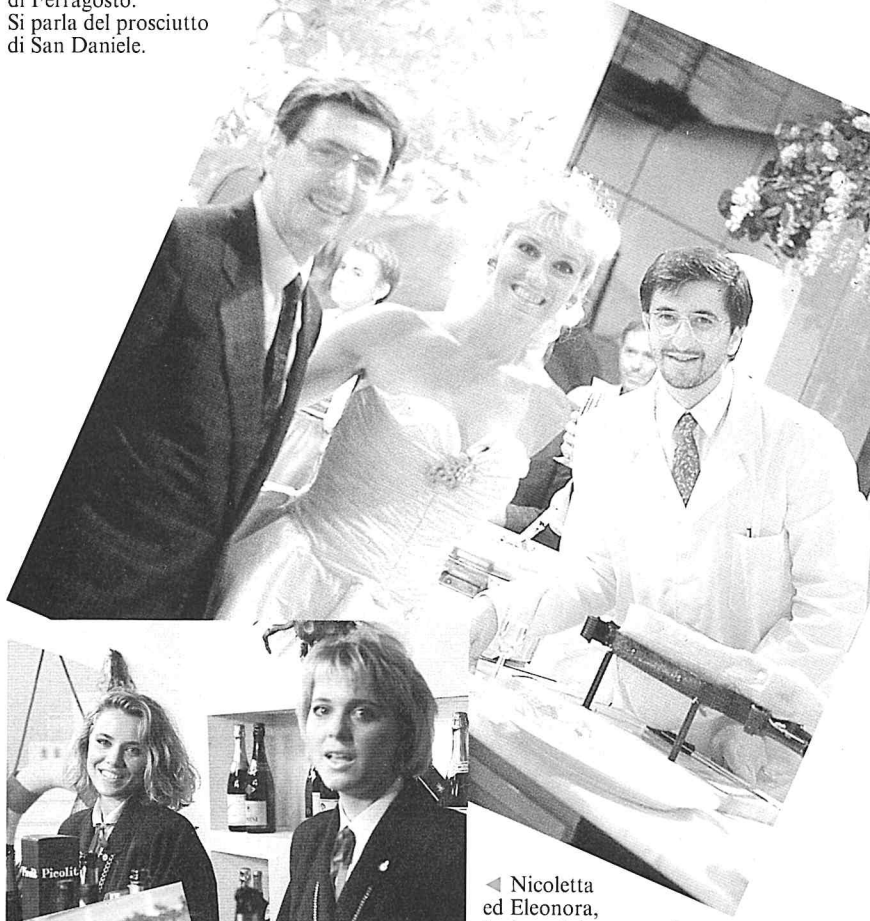
«Portomatto»: una felice e riuscitissima rubrica televisiva di Rai 1, a un tempo interessante e divertente, ha chiuso i battenti il 30 settembre. E li ha chiusi affidando soprattutto al Friuli, e in particolare ai suoi vini, il compito di un festoso commiato e di un lieto arrivederci all'edizione del 1989. Una scelta e un privilegio caduti non a caso sulla nostra Regione proprio perché, con il Friuli-Venezia Giulia, «Portomatto» ha avuto puntuali e lusinghieri riscontri di consensi e di simpatie da parte di milioni e milioni di telespettatori di tutta Italia.

La trasmissione, in onda ogni giorno da lunedì a venerdì sulla prima rete e proprio nelle ore a cavallo con il TG1, ha potuto vantare, da luglio a settembre, un'*audience* variabile dai 3 ai 4 milioni di persone, con pieno merito della conduttrice, la simpatica e dinamica Maria Teresa Ruta dal sorriso luminoso in un volto finalmente pulito nel net-work di Stato e simpaticamente ospitato nelle case di tutti gli italiani. E con pieno merito, pure, del regista Adolfo Lippi e di Tonino Nieddu, ideatore della rubrica. Dietro le quinte (ma non tanto), un friulano: Sergio Bertoja di Valvasone, che può definirsi il «cuciniere» della trasmissione e che, nei confronti della sua terra, può oggi inorgoglire di una riconoscenza che indubbiamente gli spetta per il contributo così dato alla migliore e più reale conoscenza del Friuli. Da lui, infatti, è partito il segnale dell'opportunità e della grande occasione, propiziata dalla sua sensibilità e dal suo amore, che al Friuli enoico si offriva e che Piero Pittaro, presidente del Centro regionale vitivinicolo, ha naturalmente colto al volo con intuizione e perfetto tempismo. Direi un'occasionissima

Le prove.

Trasmissione del 2 settembre. Si sposano vini friulani e cucina emiliana.

In chiusura di trasmissione si parla della vendemmia 1988.

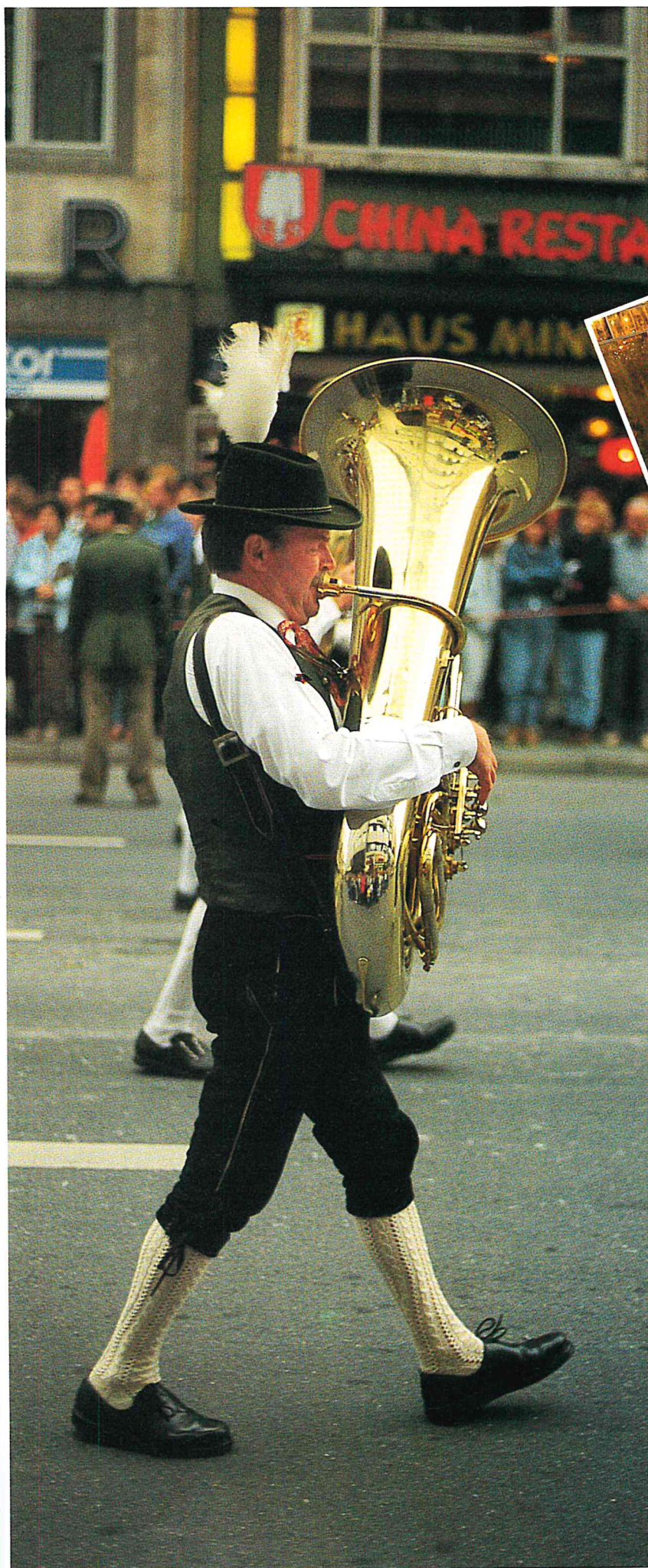
▶ Trasmissione di Ferragosto. Si parla del prosciutto di San Daniele.

◀ Nicoletta ed Eleonora, le simpatiche sommeliers.

▲ Trasmissione di Ferragosto. L'esibizione del Gruppo folcloristico Santa Gorizia.

che è stata ovviamente sfruttata nel modo più giusto avendo offerto ai vini friulani l'opportunità di farsi meglio conoscere e di valorizzarne così la immagine di grande prestigio senza dover passare sotto le pesanti forche caudine di contratti pubblicitari sicuramente inaffrontabili dalle non floride risorse dell'ente stesso. Basti appena pensare al prezzo dei vari spots per avere, appunto, un'idea della grande cassa di risonanza a basso costo che il vino friulano ha ottenuto con questa iniziativa.

Per più e più trasmissioni del suo lungo ciclo, «Portomatto» ha distribuito in premio ai telespettatori alcune migliaia di bottiglie del prodotto di casa nostra la cui qualità e il cui pregio sono stati via via esaltati, con affettuoso entusiasmo, da Maria Teresa Ruta, ormai friulana di adozione e cittadina onoraria del mondo enoico regionale. Immagine e qualità che, d'altronde, sono stati anche esaltati in varie trasmissioni dirette da alcuni personaggi della vitienologia regionale, dal presidente Pittaro al direttore del Centro dottor Andrea Cecchini, ad alcuni produttori e, da ultimo e proprio nell'ultimissima trasmissione (come diremo) da una folta rappresentanza del Ducato dei vini friulani, il sodalizio che dal 1970 a oggi — e sempre con grande orgoglio e con grande efficacia — è stato l'ambasciatore del *tajût* nei cinque Continenti. Il vino, poi, è stato il tramite per far conoscere, nel ciclo di quattro trasmissioni, gli *altri* Friuli, quelli del prosciutto di San Daniele, dei coltellinai di Maniago, dei mosaicisti di Spilimbergo, della cucina tipica, dell'artigianato, del folclore, del turismo marino e montano. Insomma, proprio un terno secco sulla ruota della *tivù* nazionale e, per fortunata combinazione, senza contraccolpi di carattere finanziario. Se ne riconosca il giusto merito a Piero Pittaro e a quanti lo hanno affiancato in questa stupenda opportunità.

L'ultimissima trasmissione di «Portomatto», dopo le precedenti sempre intonate al vino della nostra terra, è stata praticamente riservata al Friuli. Quanti l'hanno seguita, da Trieste e Sacile, non possono non aver sentito il trillo dell'orgoglio per questa presenza così simpaticamente accolta sul piccolo schermo. Assieme ai rappresentanti ufficiali del mondo enoico regionale c'era una vera e propria piccola folla di friulani, dai sommeliers ai cuochi, dagli orchestrali agli artigiani, dai cuochi ai giornalisti, ai rappresentanti di enti e organizzazioni comunque legate all'ambiente della vitienologia, fino alla delegazione del Ducato dei vini friulani che, con i suoi festosi e pittoreschi costumi e con lo spettacolo che ha rallegrato il palcoscenico televisivo della Fiera di Milano da dove la trasmissione è andata in onda, ha portato a «Portomatto» una ventata nuova e graditissima alla rubrica. Con chi scrive queste note di cronaca e che, con il Duca on. prof. Vittorio Marangone regge le sorti del sodalizio, c'erano, in toga, il presidente della Cantina «La Delizia» di Casarsa Noé Bertolin, la maestra di cucina arialda della confraternita Gianna Modotti, il ristoratore Aldo Morassutti del «da Toni» di Gradiscutta di Varmo, il segretario Mario Gozzo e altri

La partecipazione regionale all'importante rassegna tedesca è stata coordinata dalla Camera di commercio di Pordenone

Conferenza stampa per la presentazione dei prodotti friulani.

Monaco di Baviera ha rappresentato, con la rassegna «IKOFA 88», un appuntamento molto importante per le aziende; una vetrina sul mercato della Repubblica Federale tedesca e una occasione di incontro con gli operatori internazionali di questa rassegna.

Le Camere di commercio del Friuli-Venezia Giulia si sono presentate a questo appuntamento sotto l'immagine di una Regione che compie quest'anno i suoi 25 anni di autonomia. Una Regione giovane, dinamica, rappresentata in questa sede da aziende di antiche tradizioni, ma di idee e tecnologie che hanno saputo stare al passo con i tempi e che offrono sul mercato un'unica elevata e costante qualità. Nel settore dei vini hanno partecipato: Agricola Giacomelli di Pradamano, Antica Azienda dei Conti Formentini di San Florano del Collio, Az. Agr. Ca' Ronesca di Dolegna, Az. Agr. Colli di Novacuzzo di Prepotto, Az. Agr. Colmello di Grotta di Farra d'Isonzo, Esagram Macana di S. Leonardo di Valcellina, Az. Agr. «P. Zorutti» di Comis Andrea Paolo di Lonzano di Dolegna, Banear s.r.l. di Treppo Grande, Cantina Produttori Vini del Collio e dell'Isonzo di Cormons, Cantine Comini Mario di Artegna, Casa Roberto Kechler von Schwandorf di S. Martino di Codroipo, Casa Vinicola Antonutti di Colloredo di Prato, Az. Agr. Dri Giovanni di Udine, Az. Agr. Vinicola Durandi di Provesano, Fantinel s.p.a. di Buttrio, Friulvini di Zoppola, Az. Vinicola Pradio di Felettis, Tenuta Teresa Raiz di Povoletto, Az. Agr. Vigneti Le Monde di Prata di Pordenone, Viticoltori Friulani La Delizia Casarsa- Cervignano di Casarsa della Delizia, Az. Agr. Isola Augusta di Palazzolo dello Stella

IKOFA 88

All'Ikofa di Monaco venti aziende friulane

Segnali positivi per il vino friulano

di Andrea Cecchini

Si è conclusa recentemente, a Monaco di Baviera, la diciassettesima edizione dell'Ikofa, salone internazionale delle industrie alimentari, che con i suoi 75.000 metri quadri di esposizione e le 1.500 aziende provenienti da 31 paesi si colloca senz'altro fra le manifestazioni più prestigiose in terra di Germania.

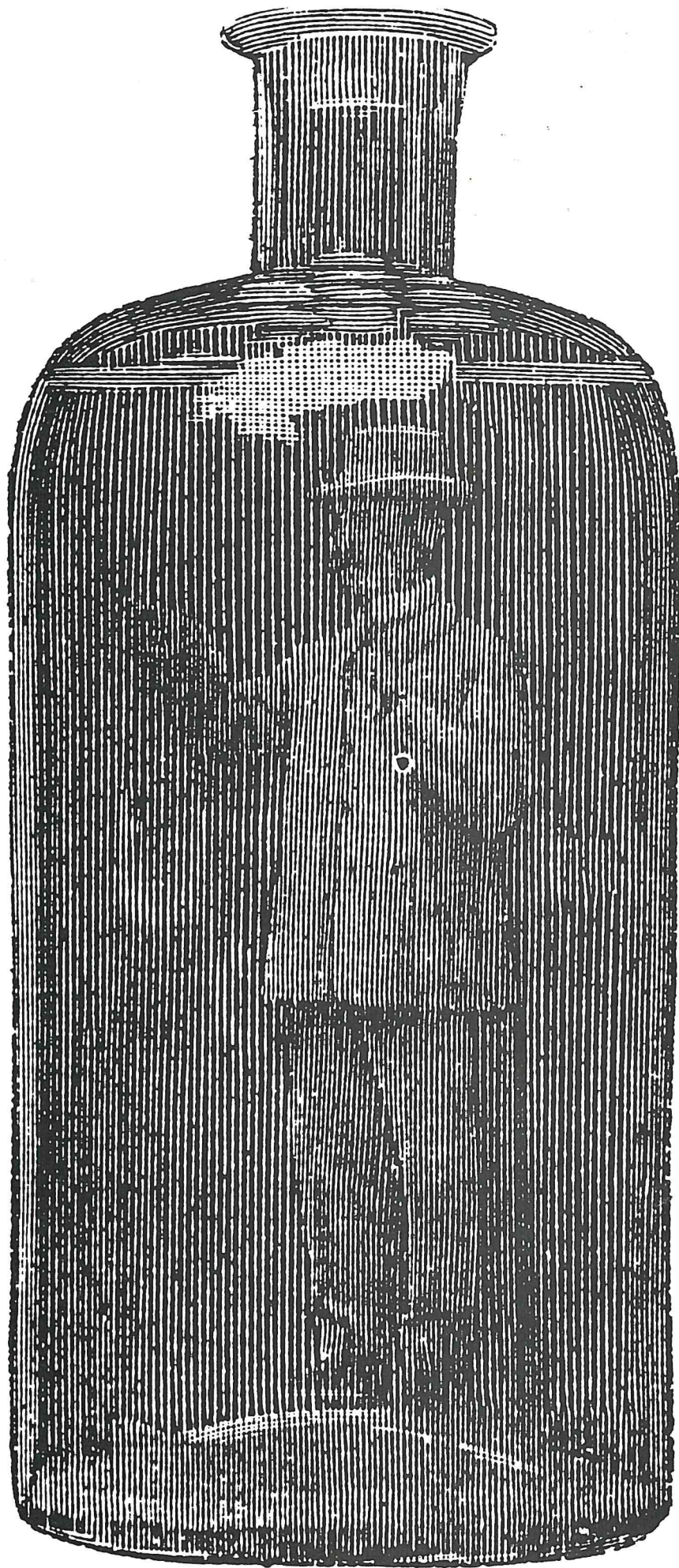
La presenza del Friuli-Venezia Giulia si è dimostrata veramente imponente. Difatti, sotto il coordinamento della Camera di commercio di Pordenone è stato allestito un padiglione regionale che ha ricoperto una superficie di ben 1.250 metri quadrati dove hanno trovato posto, attorno ad una bella hall di rappresentanza, 32 aziende, 20 delle quali del settore vitivinicolo.

Non potevano mancare quindi, a corredo di una così massiccia presenza unitaria, delle manifestazioni collaterali che rendessero più incisiva l'immagine dell'Azienda Friuli sul mercato tedesco. Nella serata di sabato 17 settembre così, dopo l'incontro ufficiale del sindaco di Pordenone Cardin con il borgomastro di Monaco nella sede municipale sita in Marienplatz, presso il prestigiosissimo Konigshof Hotel, è stata organizzata una conferenza stampa presieduta dal sen. Bruno Giust, presidente della Camera di commercio di Pordenone, alla quale hanno partecipato numerosi giornalisti della stampa quotidiana e specializzata tedeschi, oltre ad alcuni inviati speciali della nostra regione.

A dar man forte al sen. Giust, si sono succeduti l'enot. Pietro Pittaro, presidente del Centro regionale vitivinicolo e l'ing. Maurizio Della Salda, vicepresidente del Consorzio del prosciutto di S. Daniele che hanno presentato, rispettivamente i due prodotti leader dell'offerta agroalimentare del Friuli: vino e prosciutti.

Pittaro si è soffermato a lungo sull'analisi del trend dell'export dei vini friulani sui mercati esteri, sottolineando quanto sia importante per i nostri produttori quello tedesco ed in particolare la Baviera, non solo per la relativa vicinanza dei due mercati (a Monaco ci si arriva in quattro ore di auto), ma anche perché il consumatore tedesco si fa sempre più esigente nella scelta dei vini, ed i vini friulani non temono la concorrenza sul piano della qualità.

Un milione e seicentomila bottiglie esportate in Baviera nel 1987 — ha continuato Pittaro — sono un risultato non disprezzabile: ciò significa che un bavarese su sei ogni anno beve una bottiglia di vino friulano. Quando raggiungeremo il traguardo di una bottiglia per ogni bavarese?

È riesplosa la campagna stampa: più di 17.000 morti in un anno! Ma sono statistiche campate in aria

avrebbe dichiarato che in Italia si fa un consumo eccessivo di bevande alcoliche. Però il 66% degli intervistati avrebbe affermato che a bere sono «gli altri», in quanto essi non bevono più di un quarto di vino o una o due dosi di superalcolici al giorno. Solo l'1,9% ha ammesso di bere un litro di vino al giorno. Però mentre si prende per buono il primo dato, cioè l'affermazione generica che «gli italiani bevono troppo», si considera non veritiero il secondo dato sui «propri consumi» perché gli intervistati, a detta degli autori, sarebbero reticenti e afflitti da sensi di colpa.
Eh no, cari signori dell'Ispes, non si possono distorcere i dati a seconda di come fa comodo. Di due l'una: o le interviste sono fatte seriamente o non lo sono; altrimenti perché mai una mera «opinione sui comportamenti altrui» dovrebbe essere più attendibile di un'affermazione «sui propri comportamenti?». Si vuole forse discreditare ciò che non collima con le tesi precostituite?

3) In uno splendido esempio di giornalismo deformante, *Panorama* si lancia nella descrizione di ciò che ai ricercatori è noto come «il famoso caso di l». Si tratta di un certo Franco (non meglio identificato), che raccontando le proprie esperienze dice: «Ho conosciuto gente che beveva 50 litri di vino al giorno: cinquanta, dico! O cinque, sei, sette cassette di birra!». Lasciamo ai lettori valutare la veridicità di simili affermazioni e la loro rilevanza dal punto di vista statistico e «scientifico».

4) *La Repubblica* afferma: «In Europa l'uso di sostanze alcoliche è in progressivo aumento. Negli ultimi 30 anni il consumo di alcol s'è addirittura triplicato. Ma per quanto riguarda l'Italia, il dato complessivo non è disponibile». I dati ci sono, eccome, basta andarseli a cercare. Provengono da un istituto olandese (Produktschap voor Gedistilleerde Dranken)

La scarsa affidabilità delle statistiche

Ecco perché attaccano l'alcol

di Andrea Sparvoli

Eravamo stati facili profeti: con singolare sincronia è esplosa la campagna stampa antialcol con una virulenza allarmistica inusitata. «Alcol, una strage silenziosa, 17 mila le vittime ogni anno», titolo a quattro colonne a pag. 18 di *Repubblica* del 3-4 aprile. «In Italia l'alcol uccide 17.000 persone ogni anno», titolo a tre colonne a pag. 5 sul *Tempo* del 3 aprile. «Attenti alla P3», titolo di un servizio di quattro pagine illustrate di *Panorama* del 10 aprile apparso sotto la rubrica «Scienza e ambiente» interamente dedicato al problema dell'etilismo.

Riassumere tutte le micidiali affermazioni, inesattezze ed errori contenuti nei tre articoli è compito arduo. Cercheremo solo di fissare i punti salienti e di chiarire, con dati alla mano, come stanno effettivamente le cose.

1) In tutti e tre gli articoli si afferma che i decessi correlati all'alcol sarebbero in Italia 17.238. Il professor Silvio Garattini, direttore dell'Istituto Mario Negri di Milano, affermava su *Panorama* che sarebbero 28.000, mentre un certo dottor Pasquazzi dice che sarebbero addirittura 50.000! Da dove vengono questi dati? Nessuno lo sa, nessuno lo dice. L'unica fonte sembra essere l'Ispes (Istituto di studi economici politici e sociali) che non si capisce bene quale natura e quale funzione abbia, dato che vende i propri studi e ricerche dietro corresponsione di un canone.

Bene, secondo questa fonte, la «contabilità dei morti» arriva persino alla precisione delle singole unità: 17.238, né una di più né una di meno! Le cause di morte correlate all'alcol sarebbero la neurosi, la psicosi, la cirrosi, il cancro alla bocca e dell'esofago, la tubercolosi dell'apparato respiratorio, un certo numero di omicidi, di suicidi, di incidenti stradali e di incidenti domestici. Ora, non ci risulta che nei referti dei decessi degli ospedali italiani venga scritto specificamente quando la causa di morte è dovuta all'alcol, né che siano tenute statistiche precise in merito. Inoltre spesso si tratta di una concomitanza di fattori e l'incidenza dell'alcol nello sviluppo di alcune patologie è tutt'altro che pacifica nella scienza medica, tant'è vero che esistono numerosi studi realizzati in diverse parti del mondo sugli effetti benefici dell'alcol (e del vino in particolare), se assunto in dosi moderate. E di fatto non esiste concordanza sul limite di tossicità dell'assunzione giornaliera (che varia da 0,80 a 1 grammo di alcol per chilogrammo di peso corporeo), data l'estrema diversità delle condizioni psicofisiche di ogni individuo.

Né, d'altra parte, ci risulta nel caso di incidenti stradali o domestici, e tantomeno di omicidi e suicidi, sia effettuato il rilevamento del tasso alcolometrico nel sangue. Allora, da dove vengono i dati? Si è forse presa la famosa media dell'Oms (Organizzazione mondiale della sanità) e la si è sparata a casaccio anche sulle statistiche italiane? Che attendibilità può avere un'operazione del genere?

2) La suddetta Ispes ha effettuato una ricerca intervistando un campione stratificato di 2.000 persone rappresentative dell'«universo Italia». Non vogliamo qui disquisire sul grado di rappresentatività di un simile campione riferito a un universo composto di oltre 57 milioni di abitanti, però non possiamo dare per scontata l'attendibilità della ricerca stessa, soprattutto quando le «interpretazioni» degli autori entrano in clamoroso conflitto. Infatti si afferma che l'87,3% degli intervistati

Il vino nel primo quadrimestre 1988

Contrazione nell'export in USA

Il 16% in meno del 1987, ma oltre il 3% in più in valore

Le importazioni vinicole in Usa hanno fatto registrare, nel primo quadrimestre dell'anno in corso, una contrazione dell'11% in volume alla quale ha fatto riscontro un aumento dell'8% in valore rispetto al corrispondente quadrimestre 1987, secondo quanto emerge dalla nota dell'Italian Wine & Food Institute. Per quanto riguarda l'Italia, si è avuta una contrazione del 16% in volume e del 3,1% in valore sempre rispetto al primo quadrimestre dello scorso anno. La Francia, secondo paese esportatore verso gli Usa dopo l'Italia, ha fatto registrare, sempre nel primo quadrimestre dell'anno, una riduzione del 6,8% in volume e un aumento del 23,7% in valore mentre la Germania e il Portogallo, rispettivamente terzo e quarto paese fornitore degli Usa, hanno fatto registrare una contrazione rispettivamente del 24,7% e del 14,9% in volume e del 22,6% e del 13,6% in valore.

La quota del mercato di importazione dell'Italia risulta ora, sempre secondo la nota dell'Italian Wine & Food Institute, del 44,5% in quantità e del 28,7% in valore, quella della Francia del 29,1% in quantità e del 49,9% in valore. Germania e Portogallo, a loro volta si trovano a detenere rispettivamente il 9,5% ed il 5,4% in volume e l'8,8% ed il 3,7% in valore della quota del mercato di importazione.

La nota dell'Italian Wine & Food Institute sottolinea, poi, i forti incrementi che continuano a far registrare paesi «nuovi» che si affacciano ora sul mercato Usa che complessivamente hanno avuto un incremento del 20% in volume e del 32,3% in valore per cui, con 80,595 ettolitri e 16 milioni di dollari detengono l'11% del mercato di importazione in volume e l'8,2% di quello in valore.

L'Italia ha complessivamente esportato, nei primi quattro mesi dell'anno, 310,219 ettolitri (contro i 369,064 del corrispondente periodo del 1987). Il valore complessivo di tali esportazioni è stato pari a 52,520,275 milioni di dollari (contro i 54,234,190 milioni di dollari del corrispondente periodo del 1987). Nel settore degli spumanti, l'Italia ha fatto registrare una diminuzione del 28% scendendo a 41,370 ettolitri e la Francia del 20% scendendo a 30,545 ettolitri. In conseguenza la quota di mercato dell'Italia è ora del 37% e quella della Francia del 27%. Nel settore dei vermouths, conclude la nota dell'Italian Wine & Food Institute, le esportazioni italiane sono diminuite del 2%

GENNAIO-APRILE - IMPORTAZIONI DI VINI DA PASTO NEGLI U.S.A.				
Paesi	1987	1988	Variaz. %	% del mercato importazione '88
quantitativi in ettolitri				
Italia	369,064	310,219	− 15.94%	44.5%
Francia	217,621	202,793	− 6.81%	29.1%
Germania Fed.	88,366	66,534	− 24.71%	9.5%
Portogallo	44,178	37,585	− 14.92%	5.4%
Altri Paesi	67,059	80,595	+ 20.19%	11.5%
Totale	786,288	697,726	− 11.26%	100 %
valori in dollari				
Italia	54,234,190	52,520,275	− 3.16%	28.7%
Francia	73,910,298	91,440,672	+ 23.72%	49.9%
Germania Fed.	20,902,030	16,167,574	− 22.65%	8.8%
Portogallo	7,922,888	6,845,309	− 13.60%	3.7%
Altri Paesi	12,324,329	16,310,073	+ 32.34%	8.9%
Totale	169,293,735	183,283,903	+ 8.26%	100 %
IMPORTAZIONI DI SPUMANTI NEGLI U.S.A.				
quantitativi in ettolitri				
Italia	57,456	41,370	− 28 %	37 %
Francia	38,115	30,545	− 20 %	27 %
Germania Fed.	1,665	1,287	− 23 %	1 %
Portogallo	114	1,136	+900 %	1 %
Altri Paesi	34,974	38,417	+ 10 %	34 %
Totale	132,324	112,755	− 15 %	100 %
IMPORTAZIONI DI VERMOUTH NEGLI U.S.A.				
Italia	23,846	23,354	− 2 %	89 %
Francia	3,255	2,914	− 10 %	11 %
Altri Paesi	38	38	—	—
Totale	27,139	26,306	− 3 %	100 %

Fonte: Italian Wine & Food Institute

che da anni si occupa di rilevare il consumo di alcolici in Europa, espresso sia in valori assoluti (litri pro capite delle varie bevande), sia in termini di litri anidri, vale a dire di «alcol puro», in modo da poter comparare l'assunzione totale di alcol pro capite nei vari paesi. Ebbene, come tutti possono constatare, il consumo di alcol non solo non è affatto triplicato, ma nella maggior parte dei paesi europei è sceso in maniera drammatica! Per quanto riguarda l'Italia, la sua posizione nella classifica delle nazioni europee per consumo di alcol è scesa dalla 5ª, che occupava nel 1985, alla 9ª! I consumi in litri di alcol puro pro capite sono scesi dai 12,1 del 1984 ai 10,2 del 1986! In particolare, i consumi annui globali di superalcolici suddivisi per categorie hanno registrato il seguente andamento:

Brandy - dai 35,30 milioni di litri del 1977 a 25,80 del 1987;

Grappa - dai 34,30 milioni di litri del 1977 a 26,10 del 1987;

Whisk(e)y - dai 17,20 milioni di litri del 1977 ai 34,50 del 1987;

Amari/Chine/Fernet - dai 53,80 milioni di litri del 1977 ai 41 del 1987.

Il consumo pro capite di vino, secondo l'Ice e la Fao, è sceso dai 112 litri del 1966 ai 59,42 litri del 1986. In termini di litri pro capite di alcol puro i consumi in trent'anni nel nostro paese sono scesi dai 13,5 litri del 1966 ai 10,2 del 1986! Queste non sono opinioni, sono cifre di fonti ufficiali. Ma intanto la disinformazione spara titoli a quattro colonne...

5) *Panorama* riporta affermazioni dell'Ispes: «Quasi un migliaio di suicidi, un quarto del totale nazionale, sarebbe da imputare all'abuso di alcol. In Italia il fenomeno dei suicidi è in sensibile crescita... e tale aumento è concentrato soprattutto nelle regioni Valle d'Aosta, Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna, Trentino e Alto Adige. Sono queste le regioni dove sono più alti i tassi di mortalità per cirrosi alcolica e più alto il consumo di vino per abitante».

La verità è che solo la Valle d'Aosta figura fra le prime cinque regioni italiane per consumi di vino pro capite. Le altre sono Toscana, Veneto, Marche e Umbria dove i consumi variano fra 108 e 129 litri pro capite. Ora, visto che il Friuli, l'Emilia Romagna e il Trentino Alto Adige navigano invece fra i consumi medi di 86-94 litri pro capite, i casi sono due: o la tesi sostenuta è ridicola (altrimenti marchigiani, toscani e umbri dovrebbero morire come le mosche) o veneti, trentini e friulani si suicidano per tutt'altre ragioni e non certamente per il vino. Un altro bell'esempio — come dire? — di distorsione.

6) Ma *Repubblica* va giù «pesante»: «Per alcolismo, ogni anno in Italia muoiono oltre 17.000 persone. Un dato che, se paragonato a quello delle vittime della droga (400-500, che tanto allarme provocano nell'opinione pubblica e negli organi dello Stato), dovrebbe far scatenare formidabili campagne di dissuasione all'uso di sostanze alcoliche». Come dire: la droga? Una roba da ridere. Che cosa volete che siano 400-500 morti contro 17.000? Lo Stato, anziché gli spacciatori, la mafia, la camorra o la 'ndrangheta dovrebbe perseguire il vignaiolo, il produttore di brandy, di amari, l'importatore di whishy. Quelli sì che sono criminali!

Pur con tutta la buona volontà, possiamo giustificare simili affermazioni sotto l'etichetta della leggerezza, della superficialità? Non lo crediamo. Qui si tratta di qualcosa di oltraggioso, di gravissimo e intollerabile sotto ogni punto di vista.

7) Sia *Repubblica* che *Panorama* che il *Tempo* insinuano il sospetto degli «interessi economici» dietro l'alcol, parlando degli investimenti pubblicitari del settore. La posizione è riassunta dal settimanale in questo modo: «L'alcol rappresenta una risorsa economica di prima grandezza. Due dati soltanto: il 10% della superficie coltivabile del nostro paese è ricoperta di vigneti, e il volume globale degli affari connessi alla produzione e al commercio di vino e delle bevande alcoliche rappresenta una quota cospicua del prodotto nazionale. Bastano a spiegare perché ogni volta che si parla pubblicamente di alcol-dipendenza le associazioni delle categorie vitivinicole si sentono un tantino nervose? Perché questo "scheletro nell'armadio"... faccia sì che l'alcolismo in Italia sia "un argomento praticamente tabù"»?

Noi non vogliamo difendere nessuno e tantomeno associazioni che hanno tutte le risorse e gli strumenti per farlo da sole.

Noi non neghiamo che il fenomeno dell'alcolismo esista in qualche misura. Ma vogliamo delle cifre, delle prove serie. Vogliamo che sia il ministero della Sanità a parlare e non vaghi istituti che non si sa bene cosa siano. Altrimenti potremmo parlare della prima causa di morte in Italia (l'infarto al miocardio: 160.000 decessi all'anno, la maggior parte dovuti ad un eccesso di assunzione di grassi animali) e dovremmo forse invocare la crociata contro i produttori di bistecche, di burro e di latticini? Non esiste alimento che, consumato in eccesso, non sia pericoloso per la salute umana. E tra questi rientra anche l'alcol. No, noi siamo contro la disinformazione, contro la leggerezza e i pericolosi allarmismi che, in base ai ragionamenti sugli «interessi economici» in gioco, si possono rivoltare come un guanto facendoci veramente pensare: a chi giova la campagna contro l'alcol? Ebbene, a questo punto, di fronte all'ammontare di velenose affermazioni che vengono spacciate per «dati scientifici», la buona fede va dimostrata, e se intervento dello Stato ci deve essere, esso va supportato da dati reali, ufficiali, incontrovertibili, al di sopra di ogni sospetto. Altrimenti che le cornacchie tacciano

Da «Bar Giornale» n. 6 del giugno 1988

terreno, corrisponde una maggiore competizione a livello di assorbimento di soluti e quindi un rallentamento dello sviluppo vegetativo durante la fase preinvaiatura [6]: tutto ciò si traduce in un diretto vantaggio per il range degli zuccheri e dei componenti nobili dei grappoli, specialmente se si usano portinnesti deboli o, comunque, poco vigorosi.
Senza peraltro dimenticare che un infittimento del numero di radici per unità di superficie significa maggiore e migliore esplorazione totale del suolo, alla quale corrisponde un aumento dell'assorbimento di macro e microelementi, che si riflette in maniera positiva sulla qualità.
Va inoltre sottolineato con evidenza il fatto che un impianto con alta o elevata densità di ceppi per ettaro entra molto più rapidamente in produzione ed ha una durata in produzione maggiore [6] in quanto il metabolismo della pianta viene indirizzato verso una distribuzione dei soluti migliore, privilegiando nel contempo i grappoli (organi produttivi) e tronco e radici (organi perenni).
Può sorgere a questo punto spontanea una domanda e cioè se esiste o meno un valore ottimale riguardo alla densità di impianto. Possiamo subito dire che in termini assoluti certamente no, mentre senz'altro sì ragionando in termini relativi. In altre parole, l'optimum di impianto non è costante ma cambia in funzione dei fattori analizzati precedentemente. Per cui, in linea del tutto generale, privilegeremo impianti fitti al nord e meno al sud e, a parità di ambiente, adotteremo un numero di ceppi per ettaro maggiore per i vitigni rossi piuttosto che per i bianchi, laddove il mercato richiede serbevolezza e sensazioni fresche e fruttate, minore alcoolicità e maggiore

acidità. Soprattutto valuteremo come positiva una densità elevata su terreni poveri dal punto di vista nutrizionale e al contrario più bassa in quelli con fertilità spiccata.
Da questi discorsi capiamo pure quanto siano ormai privi di significato (se non vogliamo attribuirne uno meramente politico-amministrativo) i parametri con cui il legislatore nel recente passato ha ritenuto di regolamentare una materia tanto delicata quale la viticoltura.
È facilmente intuibile che parametri quali i massimali di produzione per ettaro, oppure i minimi di gradazione zuccherina, siano del tutto inutili se non si precisa quante piante di vite insistano su quell'ettaro.
È fondamentale ormai a tanti anni dall'emanazione della 930 introdurre nella mentalità comune il concetto dell'elevata densità d'impianto (forse, ad onor del vero, dovremo piuttosto usare il termine «reintrodurre» visto che almeno la viticoltura friulana collinare dei tempi passati si basava su impianti caratterizzati da piante sulla fila ravvicinate). Questo sforzo deve essere fatto per primi dai viticoltori, ma soprattutto dal legislatore, il quale dovrebbe capire che un parametro come il numero di ceppi per ettaro è più facilmente controllabile e maggiormente correlabile con le caratteristiche qualitative dei vini ●

Bibliografia

(1) Fregoni M., *Densità di piantagione e qualità*. Vignevini, 3, 1980.
(2) Falcetti M., *La densità di impianto in viticoltura per una scelta ottimale*. Corso di aggiornamento in viticoltura, S. Michele a/A 1988.
(3) Antonacci D., Placco L., *Risposta produttiva della vite al variare della densità di impianto e della carica di gemme per ceppo e per ettaro*. Riv. Vit. Enologia, 1, 1988.
(4) Liuni C.S., Antonacci D., Catalano V., *Notazioni preliminari sulla dipendenza fra vegetazione e produzione della vite coltivata in ambiente caldo-arido*. Riv. Vit. Enologia, 7-8, 1986.
(5) Liuni C.S., Antonacci D., Colapietra M., *Influenza esercitata dal numero di ceppi per ettaro e dalla disponibilità irrigua sulla produzione della vite nell'ambiente caldo-arido*. Riv. Vit. Enologia, 3, 1985.
(6) Fregoni M., *Viticoltura generale*. Edizioni R.E.D.A., 1985.
(7) Colugnati G., *L'influenza delle operazioni in verde sulla crescita e sulla maturazione delle bacche*. Agricoltura del Friuli-Venezia Giulia, 15, 1985.

Per una migliore qualità dei vini

La strategia della densità d'impianto

È necessario un equilibrio fisiologico per le componenti «vegetative» e «produttive» della vite

di Giovanni Colugnati

Commentava in un recente articolo Fregoni ([1]) che: «...negli ultimi decenni si è assistito ad un continuo calo delle gradazioni minime naturali e ciò mal si presta a garantire la costanza e la qualità. Le cause sono ovviamente, molteplici, ma certamente non sono dovute solamente ad andamenti climatici avversi, come qualcuno sostiene».

In realtà, le esigenze di meccanizzazione delle diverse operazioni colturali della moderna viticoltura da un lato, la mole di incentivi del recente passato verso forme di allevamento ampie dall'altro, hanno imposto un innalzamento delle stesse e un allargamento dei sesti d'impianto.

Dal punto di vista fisiologico, è dimostrato che tale impostazione è errata, in quanto l'aumento della carica di gemme/ceppo richiesto da tali forme di allevamento provoca una rigogliosa crescita della massa vegetale, aumentando l'effetto di ombreggiamento reciproco e pregiudicando l'attività fotosintetica delle piante.

Inoltre l'orientamento verso sesti allargati e sollevati da terra ha introdotto tutta una serie di inconvenienti fisiologici che vanno dall'allungamento del ciclo vegetativo e conseguente scarso «agostamento» dei tralci, alla riduzione del titolo zuccherino a parità di resa, all'aumento dell'acidità delle bacche (segnatamente acidità malica), alla comparsa del carattere «erbaceo» nei vini ottenuti ([2]) dovuto al fatto che la pianta vigorosa mantiene più a lungo lo status erbaceo delle bacche, con conseguente ritardo della maturazione per cui si riversano nei mosti tannini, acido malico, sostanze pectiche, proteine che in genere sono indici di prodotti grossolani ([7]).

Aggiungiamo poi che negli impianti larghi il viticoltore è portato a sfruttare il più possibile e presto la superficie investita e a raggiungere la pianta vicina con potature adatte a tale scopo che si traducono in un incremento della carica di gemme (come ricordato) e della produzione per ceppo, con la creazione di una pianta nella quale ha il sopravvento l'attività vegetativa a scapito della riproduttiva (e quindi in ultima analisi della qualità).

Al contrario, gli impianti fitti si caratterizzano per un sensibile aumento della densità degli apparati radicali per unità di superficie di terreno la quale consente alcuni indubbi vantaggi dal punto di vista fisiologico: prima di tutto un maggiore assorbimento di soluti minerali, che si traduce da un lato in un livello più elevato di ceneri ([1]) e dall'altro in un tasso maggiore di sostanza secca e di enzimi, e secondariamente anche in un maggiore accumulo di zucchero nelle bacche ([3])([4])([5]).

Da queste note introduttive si intuisce come sia strategico, per una viticoltura di qualità, il raggiungimento di un equilibrio fisiologico fra le due componenti «vegetative» e «produttive» della vite ([7]). Analogamente è intuibile come questo equilibrio sia correlato alla variabile numero ceppi/ettaro e alla variabile carica di gemme, per ceppo e per ettaro ([3])([4])([5]), il tutto rapportato al sistema pedo-climatico. Ed è altrettanto chiaro che ad ogni sistema vite-ambiente, corrisponda una densità d'impianto ottimale, che è funzione di un insieme infinito di fattori che vanno dalla varietà, alle potenzialità genetiche, alle variabili climatiche e pedologiche, alle tecniche di coltivazione, che si intendono adottare, ai costi di gestione aziendale, alle forme di allevamento.

D'altra parte come ricorda Fregoni ([4]): «...il vigneto può essere considerato come una comunità di piante fra le quali si instaura una competizione nel terreno, per l'assorbimento degli elementi minerali e l'acqua, nell'atmosfera, per l'assorbimento della anidride carbonica e dell'ossigeno, e per la luce».

Tale concetto è tanto più vero quanto più si considera ciò che avviene fisiologicamente a livello di apparati radicali. Ad una maggiore concentrazione di radici per unità di superficie di

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi» vini

Schioppettino (Ribolla nera)

Cenni storici

La Ribolla nera, chiamata Schioppettino nel Comune di Prepotto e dintorni, Pocalza nelle zone di confine e in territorio slavo, è uno dei vitigni sicuramente indigeno-friulano, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Prepotto e una parte confinante della vicina Jugoslavia che a suo tempo era zona italiana.

Il Rovasenda, come riporta Poggi, cita una Ribolla nera, a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente da Udine. Nessuna altra notizia siamo riusciti a trovare nella numerosa bibliografia consultata.

Attualmente lo Schioppettino è diffuso in quantità limitata nel Comune di Prepotto e nella frazione di Albana. Qualche raro filare in zone limitrofe. Da poco tempo, su interessamento del Consiglio comunale, è stato riconosciuto, assieme al Tazzelenghe e al Pignolo, come vitigno autorizzato.

Non è invece dato a sapere l'origine del nome Schioppettino che ha sostituito quello di Ribolla nera. Con ogni probabilità il vino, di contenuto grado alcolico ma di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia. Diventava quindi leggermente frizzante, dando l'impressione, sia all'udito che in bocca, che l'anidride carbonica che sviluppava, scoppiettasse, in quanto si liberava con rapidità dando piccoli zampilli. Da qui il suono, quasi onomatopeico di «Schioppettino».

Terreni

Vegeta bene in quelli eocenici, neri o ferrettizzati, dove attualmente è coltivata. Non si hanno notizie di coltura in altri terreni.

Vino

Di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino. Colore rosso con sfumature e unghia violacea. Profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio, legno aromatico.

Accostamenti gastronomici

Vino da: piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle al lepre, cinghiale, capriolo. Servire a 16-18 gradi.

Le prove di un biennio effettuate in 25 centraline

L'iniziativa della provincia di Pordenone

La lotta guidata nei vigneti

di Claudio Fabbro

Nei recenti numeri del «Vigneto» abbiamo illustrato l'iniziativa di lotta guidata in viticoltura che, quest'anno ha preso il via nella zona doc dei Colli orientali del Friuli e che ha consentito ai viticoltori della zona di programmare con tempestività e precisione la difesa del vigneto, in una campagna particolarmente difficile ed insidiosa per l'alternanza di caldo ed umidità, veicoli naturali delle infezioni fungine. L'Amministrazione provinciale di Pordenone vanta, in merito, una esperienza già biennale ed estremamente felice, al punto che la rete periferica del 1987, di dieci centraline meteo, è stata potenziata con la installazione, sul territorio, di ulteriori 15 centrali nel 1988.

La puntualità di rilevamenti, la professionalità del gruppo tecnico in fase d'elaborazione e divulgazione dei dati, e la costante collaborazione con il dott. Pierluigi Carniel, Direttore dell'Osservatorio di Gorizia hanno consentito di coprire in maniera eccellente l'intero territorio con soli 12 trattamenti ottenendo il miglior stato sanitario delle produzioni con la minima spesa.

Lo hanno sottolineato nei giorni scorsi i periti Murador e Floreani, dell'Ufficio agrario dell'Amministrazione provinciale di Pordenone, registi impeccabili di una giornata dai contenuti tecnici eccezionali che ha preso il via presso l'Azienda sperimentale Rinascita di Spilimbergo sviluppandosi via via fra i vigneti in prova di Barbeano, di Taiedo di Chions e di Forcate (Fontanafredda), quattro dei 25 punti cardine di un'azione in perfetta sintonia con l'esigenze tecnico-economiche dei viticoltori, ma anche con la crescente coscienza ecologica che anima il mondo dei consumatori.

Ospiti qualificatissimi, assieme a tanti viticoltori, sono stati i tecnici ed i responsabili di enti ed istituti pubblici di ricerca e sperimentazione agraria e degli uffici regionali provinciali.

Tanti i tecnici delle organizzazioni di categoria e professionisti che da anni operano fianco a fianco con la gente dei campi ma soprattutto loro, i veri protagonisti, i viticoltori. Il tasso tecnico dei presenti ha garantito l'eccellenza del dibattito.

Il dottor Carniel rileva i dati raccolti da una centralina periferica.

Un confronto spietato ed obiettivo, una disamina serena della situazione, dei progressi e delle iniziative in cantiere.

Per una miglior comprensione dei criteri di lotta guidata individuati per il 1988 nel Pordenonese, i tecnici hanno potuto anche effettuare, durante la giornata, una serie di sopralluoghi a superfici vitate trattate con principi attivi tradizionali o moderni, nonché con metodi integrati chimico-biologici, garantendo una copertura efficace non solamente nei confronti della peronospora e dell'oidio, ma anche di botrite e tignola.

Va anche segnalata in questa sede un'ulteriore iniziativa dell'Amministrazione provinciale di Pordenone, che ha organizzato sopralluoghi guidati dai propri tecnici ai vigneti in prova, da parte di responsabili delle varie ditte ed organizzazioni che operano nel campo della difesa viticola. Ciò per arrivare progressivamente ad una linea comune di interventi che contempli esigenze spesso diversificate, ma soprattutto per evitare confusione negli agricoltori spesso bersagliati da informazioni contrastanti ●

Azienda A

Barbeano di Spilimbergo

Schema dei trattamenti - 1988

Data	Trattamento
9.5.1988	Ossicloruro di rame
17.5.1988	»
21.5.1988	»
25.5.1988	»
29.5.1988	»
3.6.1988	»
7.6.1988	»
15.6.1988	»
21.6.1988	»
27.6.1988	»
30.6.1988	»
5.7.1988	»
9.7.1988	»
14.7.1988	»
16.7.1988	per le tignole: Chlorpyrifos-methyl
20.7.1988	Ossicloruro di rame
26.7.1988	»
2.8.1988	»

Azienda B

Taiedo di Chions

Schema dei trattamenti - 1988

Data	Trattamento
10.5.1988	Rame + Folpet
19.5.1988	Cymoxanil + Folpet
25.5.1988	»
2.6.1988	Metalaxyl + Folpet
14.6.1988	»
25.6.1988	Cymoxanil + rame
2.7.1988	»
9.7.1988	»
16.7.1988	Ossicloruro di rame
23.7.1988	»
1.8.1988	»

Azienda C

Forcate di Fontanafredda

Schema dei trattamenti - 1988

Data	Trattamento
10.5.1988	Ossicloruro di rame
18.5.1988	»
19.5.1988	»
24.5.1988	»
30.5.1988	»
2.6.1988	»
7.6.1988	»
14.6.1988	»
21.6.1988	»
27.6.1988	»
2.7.1988	»
6.7.1988	Antibotritico
7.7.1988	Bacillus Thuringiensis
9.7.1988	Ossicloruro di rame
14.7.1988	(prime macchie peronospora) Solfato di rame puro
14.7.1988	Bacillus Thuringiensis
16.7.1988	Poltiglia Bordolese
23.7.1988	»
1.8.1988	»

Ribolla gialla

Grappolo
Medio-piccolo, cilindrico, raramente alato, mediamente compatto, peduncolo lungo e robusto. Acino medio-grande, con buccia pruinosa e consistente. Pennello medio, cercine verrucoso evidente, verde. Stacco resistente. Colore giallo alabastrino, con caratteristica punteggiatura. Polpa sciolta, neutra, dolce, leggermente astringente. Vinaccioli in numero di due, piriformi, mezzani.

Vite
Foglia di media grandezza, tondeggiante, trilobata, con seno peziolare a V e seni laterali appena accennati. Punta eretta. Dentatura appuntita, irregolare, evidente. Colore della pagina superiore verde chiaro. Pagina inferiore color verde giallo, con nervature poco evidenti, leggermente tomentose.
Tralcio lungo, leggermente ellittico, robusto, poco ramificato. Superficie leggermente costoluta, di color nocciola, con striature bruno-rossastre. Internodi medi con gemme poco evidenti su nodi ben marcati. Vigoria buona. Produzione buona e costante. Resistenza alle malattie buona, esclusa la botritis a cui è sensibile in vendemmia. Soffre anche di colatura. Richiede sesti d'impianto molto stretti.

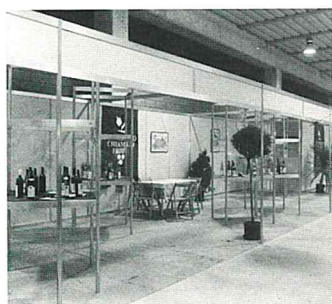
Schioppettino (Ribolla nera)

Grappolo
Piuttosto grande, cilindrico, allungato, con una o due ali ben evidenti. Mediamente serrato. Peduncolo lungo, semilegnoso, ben visibile. Acino subsferico o quasi ellissoide. Buccia di colore blu-nero, pruinosa, piuttosto spessa. Pedicello medio, piuttosto sottile, con pennello corto e stacco normale. Cercine evidente. Vinaccioli in numero da due a tre, piuttosto piccoli, piriformi.

Vite
Foglia di media grandezza, quinquelobata, con seni superiori profondi e seni inferiori appena accennati. Seno peziolare a U aperto. Seni superiori a bordi sovrapposti. Pagina superiore di color verde carico con sfumature giallastre. Pagina inferiore leggermente tomentosa, di color verde chiaro. Dentatura ottusa, irregolare, poco profonda.
Tralcio robusto, grosso, a sezione ellittica. Internodi piuttosto corti. Nodi appiattiti con gemme prominenti coniche. Allegagione buona, vigoria molto forte, produzione normale. Buona anche la resistenza alle malattie. Sensibile alla peronospora del grappolo.

Un convegno alla Fiera di Pordenone

L'impiego dei lieviti selezionati

Il relatore Lanfranco Paronetto li ha definiti indispensabile ausilio per la qualità del vino

Dall'alto:
una visione dello Stand del Centro.
L'on. Giorgio Santuz in visita alla mostra.

A fianco:
da sinistra, il relatore Lanfranco Paronetto e il presidente della Fiera di Pordenone Paolo Musolla.

Nell'ambito della 42ª Fiera Campionaria di Pordenone si è tenuto nella Sala Convegni del padiglione «B», un convegno di carattere enologico sul tema: «L'impiego dei lieviti selezionati nelle nuove tecnologie di vinificazione». Il convegno è stato organizzato dal Centro Vitivinicolo regionale, il cui presidente enot. Piero Pittaro ha assunto le funzioni di moderatore.
Dopo un breve saluto del presidente della Fiera dr. Paolo Musolla, ha preso la parola il membro di giunta della Camera di commercio di Pordenone, rag. Quartini, che ha esternato ai presenti i migliori auguri per l'imminente vendemmia e una felice prosecuzione dei lavori.
L'enot. Piero Pittaro ha poi presentato il relatore, dr. Lanfranco Paronetto, delineando, seppur succintamente, le tappe di una carriera che, nel settore tecnico enologico, è stata, e sarà, densa di soddisfazione e di tangibili risultati sperimentali e pratici.
Il dott. Paronetto ha quindi preso la parola iniziando ad illustrare le proprietà enologiche dei lieviti e l'importanza tecnologica del loro uso, che se condotto in forma corretta ed efficace, può determinare più che positivi effetti sulle caratteristiche organolettiche dei vini.
Ha poi descritto le condizioni ideali per l'utilizzazione razionale del lievito, nonché i fattori condizionanti l'attività fermentativa, tutti fattori che vanno tenuti in debito conto per un efficace risultato tecnologico a seguito dell'inoculazione. Paronetto ha quindi concluso affermando che l'uso dei lieviti è indispensabile ausilio alla esaltazione delle caratteristiche di qualità dei vini nell'ottica dell'ottenimento di prodotti altamente graditi ai consumatori d'oggi.
È seguito quinto un interessante dibattito durante il quale i presenti hanno rivolto al relatore interessanti domande inerenti la scienza zimotecnica.
Ha infine concluso i lavori l'enot. Piero Pittaro che, ringraziando il dott. Paronetto e tutti i convenuti, ha riaffermato l'intenzione del Centro vitivinicolo regionale di sempre meglio intervenire a sostegno dei vitivinicoltori del Friuli Venezia Giulia, per potenziare ancor più questo settore produttivo così importante per la nostra Regione (*v.t.*)

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi» vini

Ribolla gialla

Cenni storici
La Ribolla gialla è un altro vitigno sicuramente indigeno del Friuli. Ribuele per i friulani, Rébula per gli slavi, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che, iniziando da Tarcento, arriva attraverso il Carso fino in Istria. Cenni della coltivazione di questo vitigno se ne trovano fino dal 1300. Esiste anche una Ribolla verde, ma è pochissimo coltivata per la scarsa qualità del vino.
In pianura non si è mai diffusa, in quanto i terreni non si prestano alla coltivazione.

Terreni
Predilige nettamente i terreni di collina o media collina, magri e asciutti, bene esposti anche se leggermente ventilati. In queste zone si ha il massimo di qualità, specie se la zona è di origine vulcanica. In pianura non dà risultati apprezzabili, per cui non esistono impianti.

Vino
Di colore giallo paglierino scarico tendente ai riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente. Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere.

Accostamenti gastronomici
Vino da: minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati. Va servito a 10-12 gradi.

È sempre più in uso per la produzione di rossi freschi, leggeri, fruttati e serbevoli

ze che si trovano nelle parti solide dell'uva. Nel corso dell'anaerobiosi si osserva un leggero aumento del tenore in azoto, talvolta del contenuto in sostanze minerali, del tenore in polifenoli totali e, soprattutto, dell'intensità colorante per dissoluzione degli antociani.
In questo metodo di vinificazione le condizioni di sviluppo dei lieviti e dei batteri sono molto diverse nei due stadi del processo, e molto diverse anche da quelle della vinificazione classica.
Nel primo stadio i lieviti che si trovano sulle uve o quelli selezionati che vengono aggiunti si sviluppano in assenza di ossigeno, in un ambiente generalmente non solfitato e per la maggior parte in un ambiente saturo di CO_2. Nel secondo stadio, dopo l'aereazione dello sgrondo e della pressatura, i lieviti si moltiplicano in mezzo liquido già ricco di alcol. I batteri lattici trovano, durante la loro fase di latenza, condizioni molto favorevoli al loro sviluppo.

Conduzione della vinificazione

Esistono numerose varianti di questo metodo di vinificazione, adottate in funzione delle diverse esigenze. Infatti le prove sperimentali dimostrano che ciascun vitigno, in ciascuna Regione, impone in funzione della cantina, del clima e del prodotto desiderato, delle regole particolari di vinificazione. La macerazione carbonica impone tre condizioni essenziali: raccolta e trasporto in cantina delle uve intatte, loro introduzione in tini chiusi, ed infine la saturazione delle vasche con anidride carbonica.
Le operazioni di raccolta, di trasporto e di immissione nel tino devono rispettare il più possibile l'integrità dei grappoli e degli acini. Di solito non si effettua la diraspatura, se non nel caso in cui si possano utilizzare diraspatrici con esclusione della pigiatura.
Si utilizzano di preferenza serbatoi metallici (inox), od anche vasche in cemento munite di portelle a tenuta stagna. Il coperchio della vasca sarà munito di dispositivo per lo sfiato della CO_2 in eccesso. La capacità dei tini dovrà essere tale da permetterne un riempimento rapido.
Il tino viene riempito con molta cura di anidride carbonica mediante una bombola, con un consumo di gas pari a tre o

Nota tecnica sulla vinificazione

La macerazione carbonica

di Vanni Tavagnacco

La tecnica enologica degli anni ottanta tende alla produzione di vini leggeri, freschi, fruttati e serbevoli; queste nuove esigenze dei consumatori hanno determinato, da parte dei tecnici e dei produttori, la ricerca di tecniche adeguate alla produzione di vini con tali caratteristiche.
Nel settore dei vini rossi e rosati ha avuto, negli ultimi anni, sempre maggiore favore la vinificazione per macerazione carbonica. Viene definita, con questo termine, quella tecnica di vinificazione che sfrutta in una prima fase il fenomeno naturale della «fermentazione intracellulare» di uve intere poste in anaerobiosi gassosa o liquida, che avviene ad opera dei sistemi enzimatici dell'acino; solo in un secondo tempo le uve pigiate fermentano per azione dei lieviti.

Metabolismo anaerobico

Il metabolismo anaerobico dell'uva è l'insieme dei fenomeni che intervengono quando gli acini intatti vengono posti in un'atmosfera priva di ossigeno.
Nel metabolismo anaerobico intervengono reazioni diverse quali: la produzione di alcol e di prodotti secondari, la formazione di sostanze volatili, la degradazione dell'acido malico, la proteolisi, la pectolisi, i fenomeni di diffusione delle sostanze vacuolari provocati dalla modificazione dei tessuti e delle pareti cellulari, che si traducono, tra l'altro, in una dissoluzione dei composti fenolici.
L'anaerobiosi può essere ottenuta in diversi modi: mediante allontanamento dell'aria con anidride carbonica, con azoto o con altro gas inerte, o semplicemente in ambiente chiuso, per il consumo di ossigeno e la liberazione di CO_2 da parte del frutto.
La formazione di alcol etilico avviene anche in assenza di lieviti. Tuttavia la formazione di etanolo è limitata, tanto che, con questa tecnica, si possono raggiungere tenori in alcol massimi di circa due gradi.
Fin dalle prime esperienze di elaborazione di vini provenienti da uve intere tenute in atmosfera di anidride carbonica è stata messa in evidenza la comparsa di aromi particolari. Sembra che gli aromi particolari e gradevoli che scaturiscono adottando tale tecnica di vinificazione siano da imputarsi principalmente all'intervento dei lieviti, e meno al contributo dei fenomeni intracellulari.
I tenori in acido malico si abbassano nettamente durante le varie fasi di codesta tecnica di vinificazione: tale degradazione è in funzione soprattutto della temperatura che regola la velocità ed i limiti del fenomeno.
La macerazione è caratterizzata dalla dissoluzione delle sostan-

Dopo anni di attese

Nuovo disciplinare per la doc Isonzo

La pubblicazione del relativo testo è ormai imminente

Buone notizie dal Ministero dell'agricoltura: dopo alcuni anni di attesa, rinvii e pubbliche audizioni sembra ormai imminente la pubblicazione del nuovo testo del disciplinare di produzione dei vini doc Isonzo, che consentirà ai produttori della zona di muoversi in modo più appropriato in un settore in cui la produzione ha fatto passi da gigante in pochi anni senza per questo trovare un pronto adeguamento della legislazione vitivinicola.

In poche parole, dal 30 ottobre del 1974 la normativa in vigore impediva l'adeguamento di vigneto e di cantina alle moderne tecniche ed alle esigenze di mercato.

Quali sono dunque le novità più importanti recate dal nuovo «disciplinare»?

«Isonzo» o «Isonzo del Friuli»

Innanzitutto accanto alla denominazione «Isonzo» compare la facoltativa dizione «del Friuli», certamente molto utile per chi si trova ad affrontare mercati nazionali ed esteri dove la conoscenza della collocazione geografica del vigneto d'origine è elemento molto importante.

In una proiezione molto intelligente e di vago ricordo francese fanno capolino gli uvaggi, con percentuale definite:

Isonzo Bianco (Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Pinot bianco e Chardonnay) e Isonzo Rosso (Merlot, Cabernet franc/Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso e Pinot nero), nei tipi «tranquilli» o «frizzanti».

Molti e collaudati i nuovi vitigni ammessi alla coltivazione: Chardonnay, Riesling italico, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso e, interessante e novità assoluta, il Franconia.

Viene codificata (e le ultime tre vendemmie ne suffragano la necessità) la possibilità di «irrigazione di soccorso».

Altra novità di rilievo è costituita dagli Spumanti D.O.C. Isonzo Pinot (da Pinot bianco, con eventuale concorso di Pinot nero e Chardonnay).

E finalmente arriviamo alle gradazioni naturali minime: il decreto del 30.10.74 (G.U. 8.3.75, n. 65) fissa in 10° il minimo naturale per Tocai fr., Malvasia istr., Verduzzo e Merlot e in 10,5° il minimo per i restanti vini. Trattasi di gradazioni solo apparentemente basse, se osservate con l'ottica corrispondente alla situazione esistente nel 1974. Da allora le tecniche di campagna e di cantina ma anche i gusti dei consumatori sono cambiati di molto, chiedendo vini di minor gradazione, più gentili, profumati e raffinati. Ne consegue la la sovramaturazione delle uve sulla pianta, al fine di arricchire gli zuccheri (a scapito di acidi e di ph) è attualmente una scelta da sconsigliare in modo deciso.

Quali sono, dunque, i nuovi valori?

Per Tocai friulano, Malvasia istr., Verduzzo fr., Merlot, nonché per le uve atte a produrre vino D.O.C. Isonzo «bianco» o «rosso» la gradazione minima naturale viene fissata in gradi 9,5.

Per le altre tipologie, in gradi 10.

Le gradazioni alcooliche minime complessive, al consumo sono le seguenti:

gradi 10,5 per «bianco», «rosso», Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot;

gradi 11 per i restanti vini nonché per «Pinot Spumante».

Modificati anche i limiti degli estratti secchi netti minimi, con i seguenti valori:

15 per mille: per tutti i bianchi, spumante compreso;

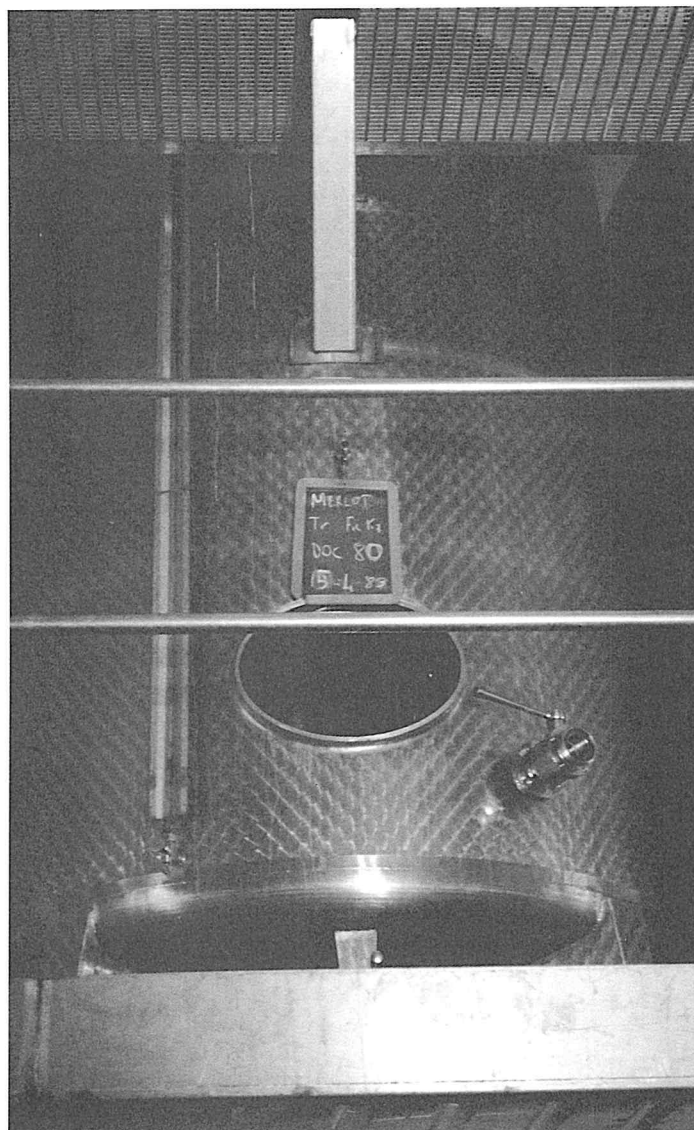
18 per mille: per tutti i rossi.

Gli operatori della zona doc Isonzo dispongono finalmente di un disciplinare moderno e tale da consentire proiezioni produttive e di mercato sino ad ora impensabili.

Uno sguardo al futuro, dunque, senza però perdere di vista la raltà di una viticoltura autoctona storica, che ha il suo aspetto più qualificante nel prestigioso riconoscimento della doc Isonzo Franconia *(c.f.)*

quattro volte il volume della vasca; si può in seguito mantenere un flusso lento di gas per compensare la parte che si solubilizza nell'uva, fintanto che il mosto sul fondo non entra in fermentazione. È infatti conveniente avere sul fondo della vasca un volume di circa il 10% di mosto in fermentazione, che ha il vantaggio di inseminare la massa di lieviti, e di mantenere l'anaerobiosi producendo CO_2.
Nel corso della macerazione carbonica, le uve contenute nella vasca di presentano schematicamente sotto tre aspetti:

1) uve intere immerse in atmosfera di anidride carbonica;
2) uve schiacciate il cui succo subisce la fermentazione alcolica;
3) uve intere immerse nel mosto delle uve schiacciate; in questa terza fase coesistono fenomeni di fermentazione intracellulare delle uve, di fermentazione alcolica del mosto, di macerazione delle parti solide del mosto e di diffusione di alcuni costituenti degli acini.

Al momento del travaso si ottiene un volume più o meno importante di vino di sgrondo ed uve ancora ricche di zuccheri. Il succo di spremitura, una parte del quale proviene da uve ancora intere, dopo la fermentazione possiede le caratteristiche organolettiche particolari della macerazione carbonica ed è qualitativamente il migliore. Ogni aumento del succo di sgrondo provoca quindi una diminuzione della qualità del prodotto finale.
Nel vino da spremitura da macerazione carbonica si nota, soprattutto, oltre ad una gradazione più elevata e ad un'acidità più bassa, una dissoluzione minore delle sostanze estrattive. Questo tipo di vinificazione produce dunque un vino più «leggero» e deve essere considerato un mezzo per diminuire il tasso dei costituenti provenienti dalle parti solide dell'uva. La macerazione carbonica limita quindi i fenomeni classici della

macerazione.
I vini da macerazione carbonica hanno una intensità colorante ed un tasso di tannino generalmente inferiori a quelli provenienti da vinificazione con macerazione, quando le due vinificazioni sono state condotte alla stessa temperatura. La temperatura a cui avviene la macerazione carbonica sembra essere il fattore principale che influenza il tenore di sostanze coloranti e tanniche (polifenoli); la durata ha un ruolo meno determinante soprattutto per ciò che concerne la dissoluzione dei tannini. La temperatura elevata favorisce una maggiore dissoluzione delle sostanze coloranti che di quelle tanniche.
La solfitazione, sempre raccomandabile, avviene alla fine della vinificazione, cioè quando si sono completate la fermentazione alcolica ed eventualmente quella malolattica. Inoltre, nelle zone in cui l'acidità delle uve è bassa, l'acidificazione con acido tartarico (da 50 a 150 g/hl) è praticata all'inizio della fermentazione anaerobica; si deve infatti compensare la perdita di acidità prodotta dalla degradazione dell'acido malico, che avviene senza la formazione dell'acido lattico. L'abbassamento del pH così ottenuto migliora inoltre la resistenza di questi vini agli attacchi batterici.

Nella fase anaerobica, l'aumento della temperatura è nettamente meno rapido di quello osservato nella vinificazione tradizionale; ciò è conseguenza del fatto che la fermentazione alcolica non comporta più la fermentazione tumultuosa.
Per l'elaborazione dei vini rossi, la durata minima della macerazione è di 8 giorni, ma essa può arrivare a 15 giorni e più, a seconda dell'uva trattata.

Caratteri organolettici

Il gusto originale dei vini prodotti per macerazione carbonica è innegabile; esso può piacere o meno, tuttavia è sempre difficile analizzare questo carattere ed esprimere in cosa un vino da macerazione carbonica si distingua da un vino elaborato per vinificazione classica.
Nei due tipi di vinificazione si ritrovano infatti cause comuni di formazione degli aromi, ma anche cause diverse riferibili ai seguenti fenomeni:

1) la diffusione all'interno dell'acino e la trasformazione delle sostanze odorose della buccia, nel corso della fermentazione intracellulare;
2) l'azione dei lieviti sviluppatisi in anaerobiosi gassosa;
3) l'influenza del secondo stadio della fermentazione.

Per quanto riguarda quest'ultimo fenomeno, è noto che tutte le fermentazioni e le rifermentazioni liberino degli aromi particolarmente intensi.
Certamente più facili sono da spiegare le differenze percettibili al palato, che derivano da un aumento della morbidezza. Questi vini infatti hanno un'acidità totale ed un tenore in polifenoli generalmente più bassi, per cui si presentano più rotondi, scorrevoli e pastosi.
Il carattere originale della macerazione carbonica è di dominare l'aroma primario del vitigno. Vi sono così dei vini che guadagnano in fruttato ed in intensità aromatica ed altri, più fini, che perdono le loro caratteristiche

La Cee ha riconosciuto
lo «stato di diversità»
per 7 diverse zone doc

Per quasi 300 ettari

Deroga per il Friuli al blocco degli impianti

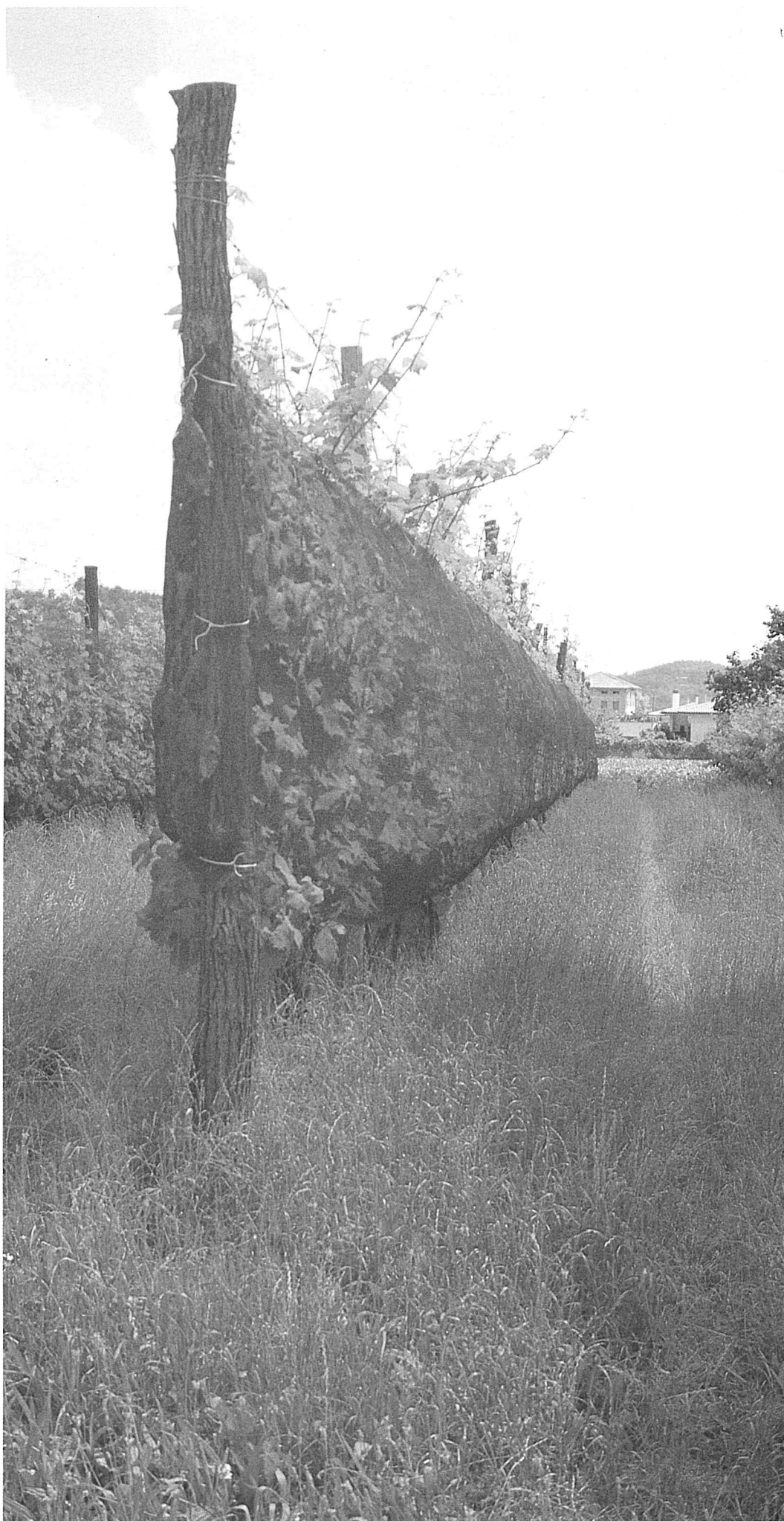
Solo per le domande presentate entro il 30 giugno '87

di Claudio Fabbro

Gli operatori vitivinicoli della Regione hanno appreso in questi giorni e, con viva soddisfazione, che la C.E.E. ha deciso di derogare, a favore della nostra Regione, dal ben noto divieto d'eseguire nuovi impianti di viti.
È opportuno, per una miglior comprensione del lettore, sintetizzare la normativa di disciplina del potenziale vitivinicolo, introdotta prima per frenare e poi per ridurre le produzioni vinicole C.E.E., notoriamente eccedentarie. La Comunità vi ha provveduto con una serie di Regolamenti (1162/76; 454/80; 1208/84 e 822/87) recepiti dallo Stato italiano con proprie leggi (17/77; 749/81 e 460/87). In sostanza la C.E.E. non vieta i reimpianti in ambito aziendale, a seguito d'estirpazione eseguita entro gli otto anni precedenti; nè obbliga il conduttore ad eseguire il reimpianto sulla stessa superficie, fatto questo che tecnicamente, a breve termine, è da sconsigliarsi.
Le restrizioni sono per contro evidenti nei nuovi impianti, per cui sono state previste poche eccezioni (sperimentazione viticola, espropri per pubblica utilità e riordini fondiari). Ma c'è un'altra possibilità: dimostrare che, per singole D.O.C., «la domanda è largamente superiore all'offerta causa la qualità molto alta del prodotto».
Su questa strada, la più difficile ma, purtroppo, l'unica perseguibile, si è mossa la Direzione regionale agricoltura, sulla scia di un primo «successo» ottenuto nel 1985 con una prima assegnazione di 200 ettari (decisione C.E.E. 14.11.1985, n. 1798).
Non è stato facile dimostrare uno «stato di diversità» e di eccellenza, in un mare di vino eccedentario; ma la Direzione dell'agricoltura, grazie anche alle ricognizioni periferiche degli Ispettorati, ci è riuscita brillantemente producendo al Ministero dell'agricoltura (Direzione generale produzione agricola — Div. 7°) una documentazione robusta ed ineccepibile, supportata da presenza diretta e periodica dei propri funzionari sia presso il Ministero che alla Commissione vino di Bruxelles. Squisita e determinante la disponibilità dei colleghi ministeriali (in primis il dott. Ermando Montanari) per una impostazione corretta del voluminoso dossier, apprezzato in sede comunitaria per la precisione dei contenuti e pertanto, approvato in tempo record.
La C.E.E. ha dunque concesso la possibilità d'eseguire, a partire dalla corrente campagna, nuovi impianti nella seguente misura:

Spagna:	ettari 2.885
Francia:	ettari 2.427
Italia:	ettari 964,7883
di cui:	
Emilia Romagna:	ettari 237,4125
Abruzzo:	ettari 204,8000
Umbria:	ettari 213,3670
Friuli-Venezia Giulia:	ettari 295,2188
di cui:	

Zone D.O.C.	Superfici ammissibili a nuovo impianto V.Q.P.R.D. domande presentate dal 30.6.86 al 30.6.87
Aquileia	ettari 22,43.40
Carso	ettari 25,52.55
Colli Orientali del Friuli	ettari 67,35.60
Collio	ettari 43,97.79
Grave del Friuli	ettari 77,93.39
Isonzo	ettari 49,76.35
Latisana	ettari 4,73.60
Lison - Pramaggiore	ettari 3,49.20

Si tratta, in conclusione, di un provvedimento di vitale importanza, soprattutto per le nostre zone doc collinari dove non c'è coltura alternativa all'orizzonte.
Ma ciò che è più importante è il riconoscimento nazionale e comunitario al Friuli-Venezia Giulia, di uno stato di salute viticola eccezionale con brillanti prospettive, in un momento in cui si assiste alla corsa sfrenata al premio d'estirpazione «sine die» (Reg. 1442/88).
Un'assegnazione così robusta (ben 295 ettari su 964!) è un dato che deve far riflettere e che può fornire spunti eccezionali per i nostri operatori sempre alla ricerca di motivazioni e d'immagine

sivamente in bottiglie di capacità non superiore a l. 0,750 e chiuse con tappo di sughero.

«Aquileia Friuli»

Nel nuovo disciplinare della doc «Aquileia» è stato inserito lo Chardonnay sia come vino tranquillo che come spumante. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata per tutti i vini mentre per la preparazione del vino «spumante», ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, nonché le operazioni di imbottigliamento possono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione. Lo spumante «Aquileia Chardonnay» deve riportare in etichetta, in conformità alle vigenti disposizioni di legge, la definizione di brut o secco.

In altre pagine di questa rivista sono riportate le norme riguardanti il nuovo disciplinare di produzione dei vini doc «Isonzo».

Un argomento molto «caldo» è quello stabilito dal Reg. CEE n. 1441/88 che modifica sostanzialmente i paragrafi 4 e 6 del Reg. CEE 822/87 che contiene le norme di base per quanto riguarda la distillazione obbligatoria. La determinazione delle aliquote di vino da tavola da far distillare viene stabilita a fine vendemmia quando saranno calcolate le quantità di vino da inviare alla distillazione.

Lo scorso anno l'Italia, contrariamente ad altri Paesi membri della Comunità, aveva stabilito di sottoporre alla distillazione anche le rese più basse di prodotto. Con le nuove disposizioni, invece, si avrà la seguente situazione:

— per le rese inferiori al 70% della resa media nazionale sussiste l'esonero totale, misura che sarà molto gradita dai produttori con rese ridotte;
— per le rese superiori al 200% della resa media nazionale sussiste l'obbligo di inviare alla distillazione una quantità da stabilire annualmente ma comunque non inferiore al 75% della produzione.

La resa media nazionale, come già detto, viene rilevata a fine periodo vendemmiale e solamente allora si saprà il valore della resa sulla quale calcolare il 70% al di sotto del quale si è esonerati

Grosse novità nel mese di settembre

I disciplinari per i «Colli» «Aquileia» e «Isonzo»

Fra i nuovi vini ammessi, fanno spicco Ramandolo, Ramandolo Classico e Rosato

di Marco Zampar

Nel mese di settembre ci sono state delle grosse novità: la comunicazione, da parte del Ministero dell'agricoltura ai produttori delle zone d.o.c. «Colli Orientali del Friuli», «Aquileia» ed «Isonzo» di poter usufruire della denominazione di origine per i vini ammessi dai nuovi disciplinari di produzione, in attesa della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

Vini da tavola con indicazione geografica

Per i vini da tavola con indicazione geografica la Gazzetta Ufficiale n. 204 del 31 agosto scorso ha pubblicato il Decreto n. 378 del Ministero dell'agricoltura che prevede l'utilizzazione, in via transitoria, di indicazioni geografiche e relative indicazioni aggiuntive per i vini da tavola prodotti con le uve della vendemmia 1988. Il Centro, a suo tempo, aveva presentato la richiesta di riconoscimento dell'indicazione geografica «Friuli-Venezia Giulia» per tutti i vitigni raccomandati ed autorizzati nelle quattro province della Regione. I produttori, per poter designare i loro vini con tale indicazione, devono presentare denuncia di produzione delle uve atte a dare vini da tavola con indicazione geografica alle rispettive Camere di commercio entro il 15 dicembre, indicando i quantitativi di uva per ogni singolo vitigno, il Comune, il foglio di mappa e le particelle di provenienza, il quantitativo delle uve e l'indicazione geografica richiesta. Per la nostra Regione sono state richieste anche altre indicazioni geografiche, per lo più relative al riconoscimento di pochi vitigni per singoli Comuni o frazioni.

Il nostro suggerimento, onde evitare confusione fra i consumatori, è quello di usufruire dell'indicazione geografica più ampia, quella di «Friuli-Venezia Giulia».

Nuovo disciplinare doc dei «Colli»

Vediamo insieme il nuovo disciplinare di produzione della d.o.c. «Colli orientali del Friuli».

I nuovi vini ammessi sono: Chardonnay, Malvasia istriana, Schioppettino, Rosato, Ramandolo e Ramandolo classico.

Le gradazioni minime naturali delle uve devono essere:

14 gradi per Picolit;

12 gradi per Ramandolo e Ramandolo classico;

10,5 gradi per Verduzzo friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay e Schioppettino;

10 gradi per tutti gli altri vini.

La denominazione «Colli orientali del Friuli Rosato» è riservata al vino ottenuto dalle uve di Merlot, con una spremitura soffice ed un breve periodo di macerazione delle vinacce al fine di assicurare al prodotto la dovuta tonalità di colore.

La denominazione «Colli orientali del Friuli Ramandolo» è riservata al vino ottenuto dalle uve di Verduzzo friulano (clone autoctono verduzzo giallo), vinificato in modo tipicamente amabile, mentre quella di «Ramandolo classico» spetta al vino proveniente dallo stesso clone di Verduzzo friulano, ma da vigneti ubicati in una zona più ristretta comprendente in parte il territorio comunale di Nimis e Tarcento, e parimenti di tipo amabile. Le rese di uva per ettaro devono essere come massimo di 40 quintali per il Picolit, di 80 quintali per il Ramandolo classico ed il Ramandolo e di 110 per i restanti vini.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi il 20% dei limiti medesimi. Qualora la resa uva/vino superi il 70%, le eccedenze non avranno diritto alla doc, ma devono essere iscritte come vino da tavola.

Le gradazioni minime per l'immissione al consumo sono le seguenti:

15 gradi complessivi per Picolit;

14 gradi complessivi di cui almeno 12 svolti per Ramandolo classico e Ramandolo;

11,5 gradi complessivi per Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Verduzzo friulano;

11 gradi complessivi per gli altri vini.

I vini «Colli Orientali del Friuli» Picolit, Ramandolo e Ramandolo classico dovranno essere immessi al consumo esclu-

Qui
il tasso alcolemico ammissibile
è dello 0 per mille

Legislazione enologica

Alcol proibito per l'automobilista nell'URSS

Il «palloncino» del Cremlino

di Claudio Fabbro

La G.U. n. 191 del 16.8.1988 reca provvedimenti di particolare rilevanza per la totalità degli automobilisti, nell'ambito di un progressivo adeguamento delle norme C.E.E. Del problema si sta occupando diffusamente la stampa nazionale cui certamente non sfugge la soddisfazione degli uni e la preoccupazione degli altri proprio per la difficoltà tecnica di rendere operative norme apparentemente ineccepibili.
Ci riferiamo naturalmente alla obbligatorietà di condurre il proprio veicolo in assenza di «ebbrezza», dunque con un valore del tasso alcolemico inferiore a mgr. 0,8/litro. L'art. 2 del citato decreto fissa anche le penalità: arresto fino ad un mese ed ammenda da 200 a 500.000 lire. Indi ritiro della patente, da inviarsi con copia del processo verbale, al Prefetto che l'ha rilasciata.
Il Prefetto, entro 48 ore dal ricevimento, può disporne la sospensione fino a tre mesi, elevabili a 6 mesi in caso di più violazioni.
Il veicolo, privato dunque del guidatore «ebbro», viene fatto trainare in vicina autorimessa (art. 3) ed ivi custodito.
Il tutto si complica ed appesantisce in caso di incidente stradale (art. 6).
Da ciò si deduce che non necessita provocare un incidente per essere sottoposti a controllo ed i funzionari preposti ai controlli (art. 137) possono valutare direttamente la correttezza della conduzione del veicolo, intervenendo o meno.
Se l'opinione pubblica ha accolto con generale favore questi provvedimenti, il mondo della produzione vinicola, ma anche quello della ristorazione e della distribuzione, incominciano a preoccuparsene.
L'uomo della strada, per disinformazione, riteneva che per varcare la fatidica soglia dello 0,8 per mille necessitasse ingurgitare quantità di alcole piuttosto elevate e che dunque il problema riguardasse solo una cerchia ristretta di bevitori incalliti, dunque guidatori potenzialmente pericolosi per sé e per gli altri.
Appurato che la qualifica di «ebbro al volante» si può invece conseguire con grande rapidità (2 bicchieri di vino o 1 birra grande o 1 bicchierino di grappa ecc. ecc.), cogliamo al volo sensazioni di profondo scoramento, soprattutto in quei piloti buongustai i quali, dopo decenni trascorsi tranquillamente con gli amici alla ricerca del buon vino e senza aver mai provocato un incidente, paventano una rivoluzione nel proprio costume di vita o addirittura un isolamento fra le mura domestiche e conseguente video-dipendenza in solitudine.

Mosca: la distribuzione dell'acqua...

... e del vino.

Dunque, alcolici razionati e a turno, code interminabili per averne la quota assegnata. Risultato: sparito lo zucchero dai negozi (si dice serva bene per distillazioni familiari, con frutta, o cereali, o patate o quant'altro contenga zuccheri ed amidi). Pronto il quesito del nostro viticoltore, così ligio alle norme in materia di distillazione, ma anche alla tutela della salute del consumatore (e della propria): e la «testa» e la «coda» chi le separa? (Lo sapremo quando disporremo dei dati reali ed obiettivi che normalmente esauriscono ogni fase sperimentale).

Pronto rimedio: razionamento dello zucchero (ovvero: la storia infinita...). La ristorazione sovietica: il nostro gruppo ha comunque dimostrato grande spirito di adattamento. A pranzo (orario: 13-14, salame, baccalà e frittata e goulasch abbinati ad aranciata e menta (la cantina apre *dopo le 14*...). Le cose andavano certo meglio per la cena (ore 18.30-20) in quanto la cantina — finalmente — chiudeva alle 21.

Gli abbinamenti: vini bianchi e rossi locali (vago ricordo d'enologia ungherese...) a 5 rubli la bottiglia (12 mila lire) oppure spumante (a 10/15 rubli la bottiglia) di Crimea o altrove: non male.

La birra locale: inconfondibile ricordo di thè d'erba secca; dunque, tocco e fuga nel bar interno all'albergo per stranieri (ottima quella olandese, a spina o barattolo, a 2 dollari circa).

Naturalmente, come sempre capita in questi casi, non manca nella capitale il ristorante di prima classe, con ristorazione locale o internazionale e grandi vini o champagne francese oppure, splendido ambasciatore di casa nostra, un grande vino da barrique di Cialla di Prepotto. Trattasi ovviamente di un'alternativa, a comprensibile destinazione a delegazioni, turismo d'alto bordo o diplomatici stranieri e non.

Ma il nostro gruppo, nel rispetto di un costume rurale friulano di concretezza e modestia, viaggiava in «classe economica» e, dopo una settimana di «terapia intensiva» l'eventuale diplomazia iniziale aveva lasciato spazio ad una grande sorpresa e confusione mentale ma, soprattutto, con la vendemmia alle porte, ad una grande voglia di casa!

mente o indirettamente e spesso ingiustamente nel mirino, il cui slancio verso obbiettivi di qualità ed efficienza aziendale rischia di essere irrimediabilmente frenato. Chi non ha già acquisito un buon «pacchetto-clienti» con vendita in bottiglia, intravvede la necessità di dover vendere direttamente le uve, passando ad altri la patata bollente della commercializzazione.

Le previsioni, (tutte comunque da verificare quando verrà messa a punto una metodica strumentale di rilevamento ineccepibile) sono molto amare:

- chiusura delle frasche, con vendita del vino per solo asporto in giornate fisse, per consumo a domicilio;
- crollo dell'agriturismo enogastronomico, in particolare quello di fine settimana;
- calo dei consumi al bar, non potendosi permettere, il dopolavorista, di far seguire ad una serie di «Tajuts» una sosta forzata di 4-6 ore, che gli rovinerebbe fra l'altro la quiete familiare;
- fine delle sagre paesane estive, in cui griglie e vino sono elemento storicamente insostituibile;
- fine delle rassegne enologiche, mostre dei vini, ecc., anche in quanto potrebbe venir meno la fase di degustazione da parte dei tecnici assaggiatori.

Come noto, infatti, gli assaggi per l'ammissione ai concorsi impongono un passaggio, fra lingua e palato, pur senza ingestione, di almeno 15-20 tipi di vino, con involontaria assimilazione osmotica che potrebbe anche far superare la soglia di 0,8 mgr/litro di alcole con gravi conseguenze per il tecnico (che, fra l'altro, partecipa a tali lavori senza retribuzione e con consueta disponibilità), senza di cui morirebbero tali benemerite iniziative.

Il mondo della ristorazione sta seriamente valutando l'ipotesi di noleggio bus per il tragitto città-campagna-collina; potrebbero ricrearsi simpatiche aggregazioni ed armonie, peraltro gradite 16 anni fa durante il periodo dell'«austerità». Gli individualisti potrebbero riscoprire la gioia di uscire con la propria moglie al volante, oppure con l'amico astemio (professione, questa, che i «media» ipotizzano molto remunerativa in un prossimo futuro).

Minori sono le scelte dei viticoltori, da troppo tempo direttamente o indirettamente e spesso ingiustamente nel mirino, il cui slancio verso obbiettivi di qualità ed efficienza aziendale rischia di essere irrimediabilmente frenato. Chi non ha già acquisito un buon «pacchetto-clienti» con vendita in bottiglia, intravvede la necessità di dover vendere direttamente le uve, passando ad altri la patata bollente della commercializzazione.

Alcuni pensano di riconvertire la vite con altre colture, ma ciò sembra possibile solo in pianura e non certo a pari remunerazione.

I più pessimisti minacciano di cambiare attività, dopo aver estirpato i vigneti, anche con eventuali contributi C.E.E. (Reg. 1442/88), facendo poi lavorare le proprie terre da contoterzisti.

Per ora fortunatamente, sono tutte ipotesi o conversazioni fra addetti ai lavori, che comunque non guasta approfondire per tempo per evitare l'impreparazione all'appuntamento.

Mi viene pertanto naturale unire, a queste premesse, una serie di riflessioni tratte da una mia recentissima esperienza maturata in Unione Sovietica insieme ad un folto gruppo di visitatori del Goriziano.

Registi impeccabili dell'escursione agrituristica il perito agrario Sergio Poian e Pino Poropat, viticoltore in Vermegliano, rispettivamente direttore e presidente dell'A.P.C.A. (Cooperative agricole di Cormons, Gradisca, Villesse e Ronchi dei Legionari) e, con loro, molti fra i più noti tecnici e vignaioli del «Collio» e dell'«Isonzo».

Di «palloncino» si è parlato a lungo, inizialmente con scontate ironie, spesso con disinformazione tecnica, sempre con conclusioni (quanto meno da parte dei viticoltori...) fra il preoccupato ed il tragico. Agli interlocutori sovietici sono stati posti due tipi di quesiti: alcole al volante e alcole in generale.

La risposta nel primo caso è stata telegrafica: nell'U.R.S.S. il tasso alcolemico ammissibile è dello «zero per mille», dunque, chi guida, la birra, il vino e la vodka non deve nè annusarli, nè guardarli, neanche la sera prima. Ma, limitandosi a due campioni d'osservazione, Mosca (8 milioni di abitanti) e Leningrado (3 milioni), il problema non si pone, in quanto il numero degli autoveicoli, taxi compresi, è molto contenuto e praticamente sono inesistenti motorini e moto e biciclette. Massiccio e puntuale il servizio pubblico, bus e metropolitana (quest'ultima, velocissima, con convogli cadenzati ad un minuto, costo L. 100 senza limitazioni) per cui non sembra sussistere colà l'interesse per l'auto personale, che da noi è ragione di vita.

Licenziato in poche righe questo argomento, ci è stato possibile riservare molto più spazio alla enogastronomia in generale, tanto cara al friulano ed all'italiano in genere sempre alla ricerca di soluzioni nuove o antiche ricette e, comunque, cacciatore di abbinamenti di classe. L'impatto con il mondo della distribuzione (ristoranti e bar) è stato desolante, ma non ci è stato difficile appurarne le cause. In U.R.S.S., storicamente, alla birra e soprattutto a vodka e vino, non si è mai rinunciato. Anzi!

Perché tanta simpatia per l'alcole? Ufficialmente perché almeno sei mesi all'anno da queste parti si gela (media inverno 1987-88 = –30°!), fra le righe con altre scontate motivazioni che qui, per correttezza, non si riportano.

Alcolismo, piaga sociale, costo economico dell'Assistenza alle stelle (Leningrado: 143 ospedali × 3 milioni di abitanti).

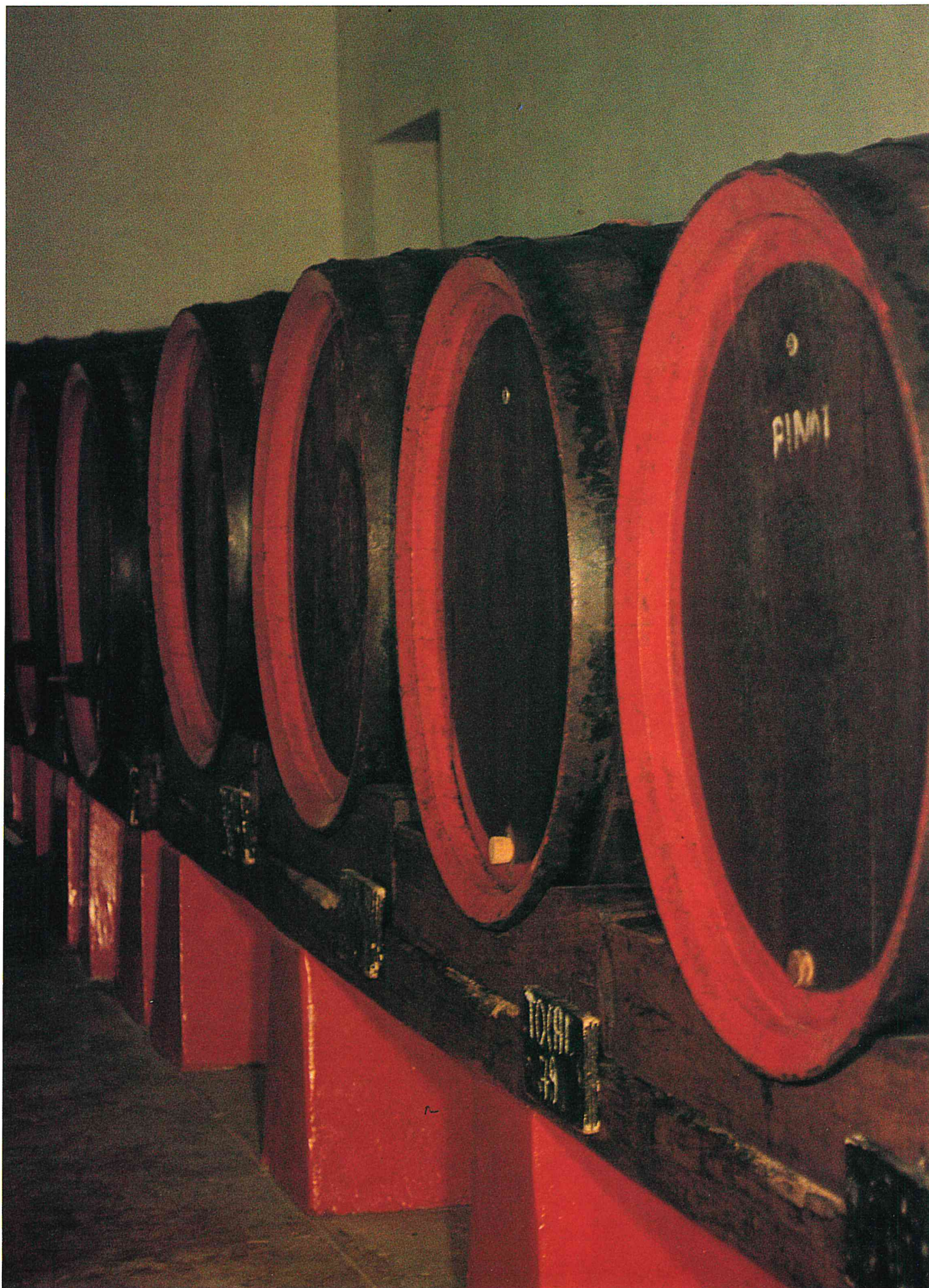
I recenti provvedimenti: drastici, senza patteggiamenti, sperimentali (dunque non disponiamo di dati o statistiche che possano ancora suffragare la bontà dell'iniziativa). Certamente, (per l'uomo delle fabbriche, delle campagne e degli uffici), molto sofferti e, «obtorto collo», ufficialmente accettati.

Sparite le bevande più o meno alcoliche di bar e trattorie, vien meno la funzione di tali ritrovi (molto ardua, per il nostro gruppo, mancando il bar, la ricerca della toilette...) «brillantemente» sostituiti da una miriade di distributori di acqua, leggermente sulfurea e frizzante: un bicchiere (unico per tutti, in vetro infrangibile, costo 3 kopeki - 70 lire) bevuto in piedi e via di corsa.

Vi aiutiamo a vendere meglio il vostro prodotto

Il marketing e il vino

di Mario Gregori
e Marco Maraschi

L'anno scorso il settore agroalimentare ha investito nell'attività di advertising (o pubblicità) un importo di 825,5 miliardi, diventando il più importante cliente delle agenzie ed imprese che gestiscono tale attività. E non basta: tale risultato è stato raggiunto in conseguenza a ritmi di crescita annua degli investimenti promozionali dell'ordine del 15-20%; ritmi che i primi dati relativi l'anno in corso tendono a confermare.
A tale espansione quantitativa sono corrisposte inoltre, significative modifiche qualitative: 1) si sono gradualmente avvicinate all'attività promozionale, oltre che le aziende di grandi dimensioni (tradizionali utenti della promozione) anche quelle di dimensioni medie o medio- piccole; 2) si sono creati consorzi, marchi, iniziative collettive di vario genere e di varia portata; 3) si è assistito ad una moltiplicazione dei modelli di iniziative promozionali. In sostanza, in questi anni, anche la media e piccola azienda sta cercando con maggiore o minore fantasia la sua strada nel settore — inevitabile — della promozione e della pubblicità.
Ma ciò non è che la punta dell'iceberg di un cambiamento molto più profondo dell'approccio imprenditoriale alla produzione: per ottenere validi risultati aziendali non basta più fare un prodotto e cercare di venderlo, ma è necessario, innanzitutto, scegliere quale prodotto fare, individuare su quale mercato collocarlo, scegliere le strategie di vendita da adottare, coordinare gli strumenti ed i metodi per promuoverlo. In sintesi: sotto la spinta del mercato la filosofia del marketing si sta diffondendo anche tra operatori che tradizionalmente se ne erano disinteressati.
A che punto sta tale cambiamento nel settore vitivinicolo regionale? Per dare una risposta a tale domanda è stata svolta presso l'Istituto di economia ed organizzazione aziendale della facoltà di Agraria di Udine una prima ricerca incentrata sull'analisi del marketing mix di un campione di 16 aziende vinicole attive nel Friuli-Venezia Giulia. Ricerca di cui questo articolo riassume una piccola parte.
Innanzitutto: perché il marketing mix? Perché è la parte evidente, ciò che si può osservare e confrontare dell'attività di marketing svolta dalle varie aziende. Infatti, il marketing può essere definito come il complesso di azioni, decisioni e politiche aziendali finalizzate ad ottimizzare l'inserimento di un prodotto sul mercato. Esso quindi è diretto a facilitare ed a migliorare gli scambi commerciali.
La strategia di marketing viene classicamente divisa in tre grossi stadi consequenziali (cfr. tb.

Sulla base delle scelte effettuate per le diverse componenti del marketing mix da parte di ognuna delle aziende analizzate è possibile ricostruire dei modelli di comportamento aziendale.
Per ottenere questo scopo è risultato necessario indagare le «4 P» in maniera analitica. In particolare, per quanto riguarda le variabili «prezzo» e «prodotto» sono stati elaborati 9 indici numerici che permettono di sezionare le scelte ed i risultati aziendali. Tali indici (presentati nella tab. 2) sono stati impiegati sia nell'analisi della gamma produttiva aziendale che delle diverse linee produttive adottate (quali bianchi imbottigliati, bianchi sfusi, rossi imbottigliati, rossi sfusi, rosati, frizzanti, spumanti).
L'analisi svolta ha evidenziato delle tipologie comportamentali fondamentalmente ben delineate. Esse si possono riassumere, innanzitutto in due grossi gruppi: le aziende di stampo cooperativistico e quelle a conduzione privata (cfr. tab. 3).
Le prime presentano gamme più lunghe della media, con molti articoli, ma altamente concentrate in termini fisici su poche varietà. Questa concentrazione produttiva non trova una corrispondenza in termini monetari, in quanto queste aziende presentano una gamma focalizzata su vini con prezzi mediamente bassi. Inoltre la composizione merceologica risulta in queste aziende mediamente inferiore alle private. Ciò indica come nelle prime il listino presenti articoli meno ricercati che le seconde.
Il gruppo delle private invece presenta gamme più ridotte che non spaziano su tutte le linee: poche, infatti, sono le aziende che commercializzano prodotti sfusi.

Mediamente sono meno concentrate in termini produttivi, ma sempre in quasi assoluta corrispondenza con la concentrazione in valore, a riprova di una curata diversificazione della gamma produttiva. Quest'ultima risulta spesso focalizzata su prodotti con prezzi medio alti, coerentemente con la segmentazione di mercato da esse operata. A riprova di questo dato la composizione merceologica di queste aziende risulta sensibilmente superiore alle aziende cooperativistiche.
Questa prima suddivisione però non deve essere interpretata in maniera categorica in quanto all'interno di questi due gruppi si possono rilevare comportamenti differenziati. Infatti alcune tra le aziende cooperativistiche presentano gamme meno concentrate delle rimanenti, un indice dei prezzi più alto della media ed una composizione merceologica elevata e si avvicinano così al comportamento delle private. Anche nel gruppo di queste ultime d'altronde c'è da registrare qualche caso di prezzi medi e composizione merceologica inferiori alla media del campione abbinati ad una gamma molto dilatata con sfruttamento delle linee sfuse e di supporto (rosati, frizzanti e spumanti).
In sintesi il panorama del prezzo e del prodotto relativo alle aziende analizzate presenta quindi due linee di tendenza generali, all'interno delle quali però si possono identificare delle posizioni intermedie.
Analizzando inoltre le politiche di distribuzione, vendita e promozione e comparandole ai risultati precedentemente esposti, sono emerse 4 tipologie di marketing mix adottate dalle aziende censite:

Imprese non marketing oriented: le aziende non hanno operato una programmazione di marketing. Il mix risulta scarsamente coordinato e attivato solo parzialmente.

Imprese marketing oriented con un mix incentrato sull'immagine aziendale: aziende di dimensioni medie e gamma ridotta. Le produzioni ed i prezzi sono rivolti soprattutto a fasce di mercato medio-alte. La vendita e la distribuzione sono strutturate in maniera essenziale ma razionale. La promozione è ridotta in termini di budget, ma ricercata nei mezzi usati (Opinion Leaders, Pubbliche Relazioni).

Imprese marketing oriented con mix incentrato sul concetto di marca: sono aziende di dimensioni superiori alla media del campione. Le produzioni ed i prezzi sono di livello medio- alto, la gamma risulta ampiamente diversificata. Vi è l'utilizzo delle linee di supporto in modo sia da fornire una gamma completa di prodotti che per sfruttare la favorevole opinione verso il marchio aziendale ottenuta presso il consumatore dalle linee leader (bianchi e rossi imbottigliati). La struttura di vendita e di distribuzione risulta strutturata in senso Piramidale (numero limitato di agenti ed ispettori con funzioni di supporto e controllo) o Espanso (molti agenti che si rivolgono direttamente all'azienda). La promozione risulta attiva ed orientata anche verso le Pubbliche Relazioni e le riviste specializzate.

Imprese marketing oriented con mix incentrato sulla capacità concorrenziale: sono aziende di grosse dimensioni. Le produzioni sono molto elevate mentre i prezzi risultano tra i più bassi del campione. Le gamme sono molto lunghe e diversificate con l'utilizzo di tutte le linee. La distribuzione e la vendita risultano curate ed organizzate in senso massivo (numerosi agenti disseminati capillarmente su tutte le aree del mercato) oppure Zonale (agenti generali con esclusiva nelle zone Nielsen). La promozione utilizza mezzi di massa e prettamente spettacolari qualis spot televisivi o sponsorizzazioni sportive.
Che conclusioni possono essere tratte dall'indagine svolta? La prima è una impressione di generale positività dei risultati conseguiti: il segmento del settore vitivinicolo regionale analizzato si muove abbastanza bene e molto meglio di settori analoghi di altre regioni.
Ciò non significa, in secondo luogo, che tutto vada bene: esistono diversi problemi di riallineamento produttivo, di riposizionamento della gamma e di riponderazione della produzione.
È stata fatta, in terzo luogo, molta strada, ma ancora molta è da fare. In particolare un approccio di marketing ai problemi vitivinicoli appare adottato solo da una parte degli operatori e, talvolta, esclusivamente in maniera frammentaria.
Conseguentemente, in quarto luogo, risultano aperti molti spazi per un miglioramento dell'attività imprenditoriale. Spazi che vanno, in relazione alle dimensioni del fatturato aziendale, dalla gestione e controllo della produzione e commercializzazione, attraverso il sistema informativo aziendale, sino alla programmazione e controllo del marketing-mix ed all'impostazione del quadro operativo strategico

Come deve essere impostata
la strategia di iniziative promozionali
secondo una prima ricerca
in 16 aziende vinicole
del Friuli-Venezia Giulia

1). Il primo è l'analisi delle opportunità che l'azienda può sfruttare operando una nuova scelta produttiva. Successivamente viene pianificata la politica commerciale, analizzando le attitudini del mercato in cui ci si vuole inserire in relazione alle caratteristiche aziendali ed al tipo di prodotto da incentivare. Ultimo stadio risulta il controllo dei risultati commerciali ottenuti al fine di un'eventuale correzione dovuta ad errori di pianificazione o alla dinamicità del mercato.
L'esplicitazione dell'analisi di marketing operata dall'azienda e la sua concretizzazione operativa avviene nel marketing mix. Esso quindi rappresenta l'espressione tangibile ed analizzabile del marketing strategico attuato da una azienda, dal momento che il mix è il risultato finale di un'analisi e di una strategia molto complesse svolte dall'azienda in maniera spesso strettamente soggettiva. Tale risultato si concretizza nell'uso delle variabili sotto il controllo dell'impresa, al fine di influenzare il segmento di mercato prescelto. Queste variabili sono riassunte nelle così dette «4 P»: prodotto, posto (inteso come la localizzazione della distribuzione e della vendita), promozione e prezzo. Le 4 P quindi devono presentare la coerenza ed il coordinamento necessari per ottenere un'ottimale sinergia di azione che permetta di raggiungere i risultati che l'azienda ha pianificato. Risulta quindi essenziale che il settore distributivo sia coerentemente dimensionato sul tipo di produzione attuata, ed analogamente che il prezzo degli articoli aziendali e la politica promozionale siano in sintonia con la fascia di mercato obbiettivo che la pianificazione aziendale ha rilevato essere ottimale.

Tab. 1 Fasi del marketing strategico

Tab. 2 Indici impiegati nell'analisi

1. **Indice del fatturato effettivo per litro (IFEL)**
   Esprime una valutazione relativa del risultato commerciale effettivamente conseguito dalle aziende
2. **Indice del fatturato potenziale per litro (IFaP)**
   Individua il segmento di mercato in cui l'azienda intende inserirsi prevalentemente
3. **Indice di conseguimento del piano commerciale (ICoP)**
   Esprime una valutazione generale relativa all'efficienza del marketing aziendale
4. **Indice del valore medio lordo di trasformazione (IVaMeT)**
   Esprime una valutazione relativa al processo di trasformazione dell'uva in vino
5. **Numero di articoli (N)**
   Numero di vini che compongono la linea o la gamma
6. **Indice di concentrazione fisica (ICoF)**
   È una misurazione della concentrazione della produzione in termini fisici (misurata per 1, 2 e 3 articoli)
7. **Indice della concentrazione in valore (ICoV)**
   È una misurazione della concentrazione della produzione in termini monetari (misurata per 1, 2 e 3 articoli)
8. **Indice dei prezzi (IPE)**
   Individua la fascia di mercato obbiettivo prevalente dell'azienda
9. **Indice di composizione merceologica (ICoM)**
   Esprime una valutazione relativa dell'assortimento degli articoli prodotti.

Tab. 3 Dati relativi i risultati e la gamma di prodotti delle diverse aziende

Cantine	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	media	media cooperative	media private
I.F.E.L.	0.49	0.97	1.10	0.55	0.37	0.29	0.24	0.36	2.27		1.18	0.91	1.84	1.86	1.56	1.00	0.55	1.60
I.Fa.P.		0.84	1.31	0.48	0.42	0.37	0.20	0.41	1.78	1.63	1.07	0.99	1.68	1.50	1.31	1.00	0.58	1.42
I.Va.Me.T.		0.86	1.27	0.45	0.44	0.37	0.22	0.43	1.81	1.64	1.02	0.98	1.71	1.50	1.29	1.00	0.58	1.42
I.Co.P.		87.68	63.90	85.53	66.45	59.92	93.07	66.53	97.07		83.45	69.78	83.40	94.41	90.24	80.11	74.73	86.39
N.	48	20	22	25	21	26	7	20	13	9	6	23	15	9	12	18.40	23.63	12.43
I.Co.F. 1	42.09	26.82	35.00	27.35	74.45	59.46	65.24	52.31	13.83	19.58	26.90	17.14	35.27	27.05	37.37	37.32	47.84	25.31
I.Co.F. 2	61.81	53.05	61.59	51.28	80.13	73.37	80.73	70.93	27.59	34.27	53.39	31.81	46.12	44.44	56.72	55.15	66.61	42.05
I.Co.F. 3	73.35	64.18	74.97	66.40	85.06	81.54	86.70	82.64	40.60	48.96	78.45	45.54	56.06	57.97	69.74	67.61	77.11	56.76
I.Co.V. 1		14.06	34.81	23.53	25.31	28.72	57.53	26.24	14.19	19.39	26.68	14.22	38.35	24.44	36.21	27.41	30.03	24.78
I.Co.V. 2		27.81	61.57	42.45	44.06	50.60	75.01	47.66	28.31	38.78	51.08	26.64	49.19	40.15	54.02	45.52	49.88	47.17
I.Co.V. 3		37.97	73.37	52.00	53.11	62.12	82.43	59.10	41.12	53.32	75.11	38.18	60.00	55.04	66.64	57.82	60.01	55.63
I.Fa.P.		0.84	1.31	0.48	0.42	0.37	0.20	0.41	1.78	1.63	1.07	0.99	1.68	1.50	1.31	1.00	0.58	1.42
I.P.E.		1.15	1.05	0.76	0.89	0.85	0.64	0.88	1.31	1.31	0.90	1.03	1.26	1.25	1.34	1.00	0.89	1.20
I.Co.M.		0.81	1.29	0.82	0.54	0.54	0.35	0.54	1.44	1.33	1.32	1.06	1.39	1.29	1.29	1.00	0.70	1.30

Ci hanno chiesto

Il sig. Mario Zamò, viticoltore di Ipplis di Premariacco ci invia una specifica richiesta di approfondimento della problematica dell'uso degli enzimi pectolitici in vinificazione.

Gli enzimi pectolitici oggi in commercio vengono utilizzati nel trattamento delle uve ammostate in fase di pressatura; l'azione di demolizione idrolitica esercitata sulle sostanze pectiche e sulle pareti dell'acino, favorisce il drenaggio del mosto e fa diminuire la viscosità del succo, aumentando così considerevolmente i rendimenti in mosto con tempi di pressatura più brevi. In questa fase inoltre parrebbe esistere una correlazione positiva tra l'uso di tali enzimi e l'estrazione di una maggior quantità di aromi primari, che notoriamente risiedono nella buccia dell'uva.
Gli enzimi pectolitici vengono inoltre efficacemente utilizzati come coadiuvanti nel processo di defecazione del mosto in pre-fermentazione: la diminuzione della densità del mosto determina una più facile sedimentazione delle parti solide ed un efficace illimpidimento.
L'uso di tali enzimi deve essere particolarmente attento, con dosaggi controllati e precisi; l'anidride solforosa impiegabile durante il trattamento è bene sia ridotta al minimo in quanto forma con le sostanze pectiche legami molto stabili, resistenti all'attività dell'enzima.
La dose di impiego totale di SO2 ritenuta necessaria può essere pertanto completata a fine operazione.
Anche le basse temperature inibiscono l'azione dell'enzima; è quindi consigliabile operare su mosti a temperatura ambiente e solo dopo due o tre ore (tempo necessario ad un'efficace azione di demolizione dei legami glucosidici delle pectine) adottare gli abbassamenti della temperatura del mosto desiderati in funzione delle tecniche adottate.

Ci giunge richiesta dal sig. Alessio Valerio di Ravosa di Povoletto per alcune delucidazioni inerenti la determinazione dell'epoca ideale di vendemmia in funzione, in particolare dell'acidità totale e del pH del mosto d'uva.

Esistono numerosi indici di maturazione dell'uva che indicano l'epoca ideale della vendemmia: essi si basano su determinati rapporti fra la quantità di zuccheri e di acidi organici presenti nelle uve.
L'acidità totale ed il pH del mosto sono fattori determinanti per l'ottenimento di vini di qualità; la vendemmia infatti dovrebbe avvenire quando i tenori in acidi organici sono tali da giustificare una stabilità futura degli stessi nel prodotto finito ed un'armonicità nei confronti degli altri componenti del vino.
Valori ottimali, durante il periodo vendemmiale, possono essere quelli di 7,0-8,0 gr/l in acidità totale e non superiori a 3,20-3,30 per il pH; variazioni nei valori possono essere giustificate da particolari tipi di uve e da speciali vinificazioni.
Utile sarebbe anche la determinazione analitica delle varie frazioni di acidi organici, in particolare quella dell'acido tartarico e dell'acido malico, che ci permettono di stabilire i giusti equilibri tra le varie componenti acide del mosto.

***

Attendiamo le richieste di delucidazioni dei nostri lettori per poter offrire un servizio sempre migliore e puntuale e per esaudirle sui temi più scottanti di tecnica enologica (*v.t.*)

Fondriest campione con una marcia in più

Tutti gli sportivi italiani e particolarmente i friulani, hanno salutato con caloroso entusiasmo la brillante vittoria di Maurizio Fondriest in Belgio, dove ha conquistato la maglia iridata di campione mondiale di ciclismo professionistico su strada.
L'eccezionale impresa merita più di una considerazione e non solo tecnica.
A tale riguardo, persone competenti e riviste specializzate hanno ben analizzato l'exploit del giovane trentino, che a soli 23 anni si è posto al vertice del ciclismo mondiale con l'autorità di un consumato campione.
Per il vero, ogni eclatante prestazione sportiva ha alle spalle una organizzazione grande e perfetta.
Prima fra tutto: la squadra e, naturalmente, colui che la forma e la plasma: il C.T. Alfredo Martini.
Questo uomo tanto modesto, quanto capace è da quattordici anni responsabile dei nostri azzurri e per altrettante volte ha portato un azzurro sul podio. Un bel curriculum.
Chi ha seguito la corsa in televisione ha potuto capire il sofisticato, ma ripagante lavoro che ha svolto questo tecnico: la squadra ha operato come un perfetto meccanismo ed orchestrato la corsa dal primo all'ultimo kilometro, prima mettendo in azione fedeli gregari, a lavorare ai fianchi gli avversari, per poi giocare gli assi come Bugno, Bontempi ecc. e piazzare la botta finale col fresco e brillante Fondriest.
Di questa vittoria, noi friulani ne siamo particolarmente orgogliosi, dicevamo.
Lasciatecelo dire: parte di lavoro per conquistare questa maglia iridata è stato iniziato anche sulle strade del Friuli. Ugo Caon, Franco Mealli, l'avvocato Giovanni Pelizzo, da anni hanno trasformato il Giro del Friuli, che precede di poco la prova mondiale, come esame generale per creare la squadra dei nostri moschettieri.
Per questo l'assessore allo sport della Provincia di Udine, Pelizzo, va propugnando di portare in Friuli anche la prova unica del Campionato italiano e non a torto, visto i successi di pubblico ed i risultati tecnici conseguiti.
Per ultima considerazione, giova ricordare un fatto che inorgoglisce anche il mondo agricolo friulano: quest'anno, in Belgio, al seguito degli azzurri, c'erano poche, ma buone bottigli di vini doc dei Colli Orientali del Friuli; non sarà che Fondriest abbia trovato quella marcia in più facendo uso di questo sano e naturale «doping»?

Ospiti in Casa

Già dai primi giorni che hanno seguito l'inaugurazione della Casa del vino, moltissime persone ci hanno fatto visita, per prendere visione di questa nuova e moderna struttura che dà ancora maggior lustro alla produzione vitivinicola regionale. Ci pare doveroso riportare qui di seguito l'elenco degli incontri più rappresentativi.
Un gruppo di 20 giovani provenienti da diversi paesi dell'Europa, giunti a Udine ospiti dell'Associazione friulana ricerche interculturali e con il patrocinio del Comune, hanno seguito uno stage di informazione vitivinicola a titolo «Viticoltura e cultura del vino in Friuli» al quale i tecnici del Centro vitivinicolo regionale hanno partecipato tenendo tre seminari presso la Casa del vino, i Vigneti Pittaro e l'Enoteca regionale «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo.
160 delegati provenienti da oltre 20 Paesi dei 5 Continenti, che partecipavano al primo Congresso mondiale delle arti e tradizioni popolari in Gorizia (28.8.88), hanno potuto ammirare la nostra Casa e seguire la degustazione guidata da alcuni dei più rappresentativi vini friulani.
Gradita la visita di un gruppo di 50 viticoltori trentini che, accompagnati dai tecnici del Centro, hanno visitato varie aziende vitivinicole regionali, concludendo il loro viaggio di informazione con un buon bicchiere di vino friulano offerto loro presso la nostra sede.
Nell'ottica di una corretta e fattiva collaborazione con ogni sodalizio che si occupi del settore vitivinicolo, plurime visite di operatori del settore guidati dal delegato del Comitato difesa osterie di Udine, arch. Feruglio, si sono succedute presso la Casa del Vino, ultima delle quali quella di un gruppo di ex allievi del Malignani che dopo 40 anni si sono voluti ritrovare qui a Udine.
Interessanti visite di delegazioni tecniche di operatori stranieri hanno visto presenti presso la nostra sede un gruppo di funzionari della C.C.I.A.A. di Colonia, guidati dal Presidente e dal Vicepresidente della Camera di commercio di Udine nonché dal rappresentante della Regione Friuli Venezia Giulia in Germania, sig. Francescon.
Ci ha fatto visita anche una delegazione di tecnici della C.E.E. giunti in Friuli per un censimento delle superfici attualmente coltivate a soia e che prima di ritornare a Bruxelles hanno voluto onorarci con la loro presenza.
Molti i giornalisti ed operatori del settore presso la Casa del vino hanno trovato sicure risposte al loro interesse per il nostro grande vigneto chiamato Friuli ●

Dall'alto in basso:

Alcuni delegati del primo convegno mondiale delle Arti e delle Tradizioni popolari a Gorizia.

I partecipanti al convegno A.F.R.I. di Udine.

Tecnici della Cee da Bruxelles in Friuli per il comparto delle coltivazioni a soia, accompagnati dai dott. Laurino, Carnielutti e Pascolini.

La IIIª Rassegna dei vini Isonzo

Organizzata dalla Camera di Commercio di Gorizia, dalla Pro Loco di Monfalcone e dal Consorzio Vini Isonzo si è svolta la IIIª Rassegna vini Isonzo. L'inaugurazione è avvenuta presso la sala Roma di Monfalcone, sala in cui è stata allestita la manifestazione. Ha fatto gli onori di casa il presidente della Pro Loco Frattima, mentre il presidente della Camera di commercio Bevilacqua ha inaugurato la rassegna. Il presidente del Consorzio cav. Ilvo Nadali ha portato il suo saluto e il direttore dr. Ugo Cucit ha presentato i vini e la zona di produzione Isonzo anticipando anche i nuovi vini ammessi al disciplinare di produzione. All'inaugurazione hanno partecipato le massime autorità regionali e giornalisti italiani e stranieri. I giornalisti e gli ospiti hanno poi visitato alcune aziende associate al Consorzio, mentre il pomeriggio si è svolta, presieduta dal dr. Claudio Fabbro, una tavola rotonda sulla viticoltura dell'Isonzo e le sue strategie negli anni 90. La rassegna, che è stata visitata dal presidente della giunta regionale Biasutti, si è conclusa presso un locale della zona e in tale occasione sono stati consegnati attestati a tutti i viticoltori presenti

Morale e moralismo

Caro Direttore,
l'estate è finita ma non è cessato lo sport di stagione: il falso *moralismo* rovesciato sull'automobile, mezzo di trasporto principe e per questo penalizzato. Si è incominciato sulle polemiche per i 110 e 90 Km. all'ora come massimo, a seconda che si percorrano le autostrade o no. I risultati sono stati magri perché non si è pensato a rendere seriamente più sicura la circolazione e non si sono avviati processi di educazione stradale.

Il *moralismo* si è scatenato a proposito del «palloncino», strumento di misura del grado di alcol ingerito dal guidatore, arbitrario e insicuro giudice di salatissime multe. Alle perplessità sul metodo, e su come verrà applicato, si aggiunge una componente contro il vino.

Siamo alle solite: ogni mezzo è buono per avvilire i nostri produttori e i prodotti delle vigne. Dalla legislazione di difficile interpretazione, alla diffamazione, agli attentati con tutti i mezzi, siamo arrivati alla condanna. Chi beve, fosse anche mezzo bicchiere, corre il rischio d'essere fermato e criminalizzato.

Chi è drogato, o comunque sotto l'effetto di altre sostanze psicotrope, potrà andarsene tranquillo. Viene consigliata la siringa pulita!!! Il vino è dannoso, la droga no: ecco l'obiettivo di tanti *moralismi*, certo non disinteressati.

Il vino è un alimento sano, prodotto ancora genuinamente specie nel nostro Friuli, e, bevuto con moderazione, non fa alcun male, anzi fa bene. Deve essere introdotto un «palloncino» che non proibisca di assumerne in giusta misura nei pasti, o, con il «rito» ormai familiare del «tajut». La morale sta nella educazione al consumo, allo scegliere prodotti migliori: bere poco, ma bere bene.

I *moralismi* estivi contro il vino sono da sconfiggere e, grazie al particolare andamento dell'annata, attendiamo senza timori il risultato finale della vendemmia. «Il vino», comunque, «est veritas», a prescindere dal «palloncino» e dai tentativi di far passare con una campagna moralistica una lotta ad una delle più preziose risorse della nostra terra

avv. Giovanni Pelizzo
(Presidente Consorzio Colli Orientali del Friuli)

Premi a chi serve vini doc

Caro Direttore,
Le accludo copia di un ritaglio di articolo di Piero Raminella tratto da «Il Messaggero» di Roma del 16 aprile '88. Crediamo che l'iniziativa di Roma debba essere in qualche modo presa in considerazione in Friuli. Gradiremmo un Suo parere in merito e inviamo i migliori saluti

(Lettera firmata)

* * *

«Un rimborso del 20 per cento sul costo alla produzione dei vini romani a denominazione di origine controllata (Doc) verrà corrisposto dalla Provincia ai gestori di ristoranti della nostra città». Su questo incentivo si è soffermato Roberto Lovari, assessore all'Agricoltura della provincia di Roma, illustrando ieri una iniziativa concreta, che potrà dare buoni risultati.

Nel territorio di Roma si coltivano circa 45 mila ettari a vigneto, con un impiego di circa 200 mila unità lavorative, comprese quelle a part-time. La produzione complessiva di vino si aggira sui 2 milioni di ettolitri all'anno, ma la nostra città ne consuma il 10-15 per cento soltanto.

Per rilanciare i nostri vini pregiati si è costituita una alleanza tra amministrazione provinciale e gestori di ristoranti. Il «patto» è stato illustrato da Lovari e da Giorgio Bodoni, presidente dell'Associazione ristoranti romani, che rappresenta oltre tremila aziende.

Ampia e qualificata la produzione di vini Doc in provincia di Roma. Per tutti i gusti; anche per i palati più esigenti. Bianco Capena; Cerveteri bianco e rosso; Colli Albani bianco; Colli lanuvini bianco; Frascati bianco (il primario, con 175 mila ettolitri); Marino bianco; Monecompatri e Colonna bianco; Velletri rosso e bianco; Zagarolo bianco. Si è tutti d'accordo su questi ottimi vini ma bisogna farli meglio conoscere ai romani, ai turisti e propagandarli all'estero. Il Veneto, il Piemonte, la Toscana ci danno specifici insegnamenti. La Francia, la Germania e la Spagna si superano nettamente nell'azione promozionale.

Giorgio Bodoni ha dichiarato la più ampia disponibilità dei gestori di ristoranti e trattorie. «Riteniamo — ha detto — di essere il veicolo primario per far conoscere al pubblico i vini della provincia romana. Ottimi, ormai, a seguito di una migliore tecnica di vinificazione di imbottigliamento di presentazione. Bisogna tuttavia (e l'assessore Lovari ha insistito anche lui su questo punto) creare una immagine ai nostri mirabili vini. Sulla scia di quanto fanno i francesi. I vini romani hanno gusto, genuinità, qualità in tutti i sensi. Ora ci vuole l'immagine»

Vini goriziani a Lubiana

La splendida cornice di Palazzo Locatelli in Cormons ha riunito recentemente, nell'ambito della manifestazione «Viti e vini di Alpe Adria», i produttori goriziani che hanno partecipato alla rassegna internazionale di Lubiana '88 conseguendo riconoscimenti di assoluto prestigio.
Si tratta di sei aziende del Collio e dell'Isonzo che hanno ottenuto risultati lusinghieri, aprendosi prospettive di mercato del tutto nuove, soprattutto per piccolo-medio viticoltori.
Per la zona doc Isonzo la palma del migliore in assoluto, con la grande medaglia d'oro, è toccata alla azienda agricola Silvano Gallo di Mariano del Friuli, per l'eccellenza del proprio Pinot bianco, mentre Cabernet franc e Pinot grigio sono stati premiati con medaglia d'argento.
L'azienda Pintar di S. Floriano del Collio ha ricevuto una medaglia d'oro per il Pinot bianco e la medaglia d'argento per Riesling italico e Cabernet.
Medaglia d'oro anche per il Traminer (e d'argento per Pinot grigio) all'Azienda «Il Carpino» di Cibini e Sossou di S. Floriano del Collio, mentre la Tenuta Villanova di Farra d'Isonzo ha avuto la medaglia d'oro per la Malvasia Isonzo e quella d'argento per il Sauvignon.
Infine nel settore vini frizzanti e spumanti la Cantina produttori vini di Cormons ha ricevuto due medaglie (oro e argento) per il Cormorano, confermando una tradizione che da anni la vede sempre fra le prime posizioni nella prestigiosa manifestazione internazionale (*c.f.*)

Silvano Gallo, di Mariano, medaglia d'oro a Lubiana, con il padre e i figli.

E adesso, poveri noi?

Non temere: prima o poi arriverà Gianni Bravo con il Made in Friuli.

«La coltivazione della vite»

Questo volume inaugura una collana denominata *I libri di Vita in Campagna* che si propone di fornire all'agricoltore professionista o part-time una serie di pubblicazioni semplici nella esposizione, ma di buon livello tecnico e scientifico, e con la descrizione pratica e completa degli argomenti affrontati.
Questo primo volume è un esempio tipico di quanto la collana si propone di realizzare.
«La coltivazione della vite» raccoglie la numerosa serie di articoli pubblicati dall'Autore, Enzo Corazzina, sulla rivista Vita in Campagna nel corso degli ultimi anni; le varie puntate sono state collegate tra loro ed integrate aggiornandole con le ultime novità tecnico- scientifiche.
Sono stati, inoltre aggiunti argomenti totalmente nuovi ed in particolare il capitolo dedicato alla descrizione dei parassiti e del relativo controllo.
Il volume risulta un manuale pratico, piacevole da sfogliare anche per la ricchezza di fotografie a colori; le informazioni in esso contenute forniscono una immagine diversa e moderna della viticoltura, nella quale la vite, pur rimanendo una pianta esigente, mostra la sua grande generosità e la notevole adattabilità a vari ambienti e tecniche colturali, volte da una parte al contenimento dei costi, e dall'altra al miglioramento qualitativo della produzione.
Completa la pubblicazione una tavola fuori testo in formato cm 41 × 58 in cui vengono descritte le principali caratteristiche delle 25 varietà di uva da vino più diffuse in Italia

---

La coltivazione della vite di Enzo Corazzina Casa editrice Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. — Largo Caldera 11 - 37122 Verona; 1988 formato cm 21 × 30,4; pagine 112 con 198 foto a colori; 26 disegni e 1 tavola fuori testo; prezzo lire 20.000.

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla Redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
293294/506097
Fax: 0432/293780

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Isi Benini, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Isi Benini

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con Patrizia Novajra

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, archivio del Centro per il potenziamento della vitivinicoltura regionale.
Foto di copertina
Eugenio Novajra.

L'illustrazione del sommario è cortesia di Mario Micossi.

La vignetta a pagina 46 è di Giovanni Cavassori.

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno VI n. 5
settembre/ottobre 1988